



きゅうメール

1月24日~30日
全国学校給食週間

【日にち】 1月27日(木)

ちづ あじ こんだて
智頭の味献立

【こんだて】

しゅしよく むぎ ほん
主食 麦ご飯

しゅさい わかとりにく すわ いすみ こうみ や
主菜 若鶏肉の諏訪泉香味焼き

ふくさい とみざわ ちゅうか
副菜 富沢きくらげの中華スープ

らっきよと豚肉の甘酢炒め

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
牛乳 牛乳



はいぜん す
【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよ せん こめ かんそう とみざわ ちく しんこう きょうきがい あや き ようこ
智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）、みそ（綾木洋子さん）

さけかす（諏訪酒造）

とっとりけんさん きゅうにゅう とりにく ふたにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん

らっきょう 甘酢漬

【給食センターより】

ぜんこく がっこう きゅうしよく かん やっか め きょう ちづ あじ こんだて とりにく こうみ や
全国学校給食週間4日目の今日は、「智頭の味献立」です。鶏肉の香味焼き
は、町内にある諏訪酒造さんからいただいた日本酒の諏訪泉を作るときにできる
「さけかす」を、町内産の手作りみそと合わせたものを肉の下味にして、香ばしく
焼きました。ほかにも、特産品の富沢きくらげをスープに使っています。また、
今年度募集した「我が家の自慢料理コンテスト」の応募料理の中から、智頭
中学校1年の徳永一平さんの「らっきよと豚肉の甘酢炒め」を給食に取り入れま
した。この料理は、らっきょうやピーマン、にんじんなどといった地元産の食材
がたくさん使われていて、ピーマンとパプリカで彩りも工夫されています。来月
も応募料理の中から給食に取り入れる予定です。お楽しみに！