



きゅうメール

【日にち】

5月17日（金）



食育の日献立

【こんだて】

主食

どうだんご飯

中学校中止

主菜

はまちの塩こうじ焼き

副菜

豆腐のすまし汁

キャベツのじゃこ和え

生乳

牛乳

その他

ヨーグルト



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、はまち、ヨーグルト、わかめ、えのきたけ、キャベツ
こまつな、塩こうじ

【給食センターより】

毎月19日は「食育の日」です。今日は19日を前に、食育の日献立として、町内や県内でとれたものをたくさん使った献立にしました。

今の時期、旬を迎える山菜のひとつの「ぎぼし」は、他の地域では食べられていない智頭町ならではの食材として知られていますが、今日の給食までに収穫が間に合わず、ぎぼしの代わりにキャベツを使用しています。

どうだんご飯は、梅の赤色と菜めしの緑色で、智頭町の花である「どうだんつつじ」を表現しています。また、米に「黒米」を入れて一緒に炊くことで、赤飯のような赤い色のご飯になります。