



きゅうメール

【日にち】 5月21日（火）

【こんだて】 主食 ご飯
主菜 さばの香味ソースがけ
副菜 もずくのかきたまスープ
五目ビーフン炒め
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、さば、たまご、しろねぎ、えのきたけ、チンゲンサイ
たまねぎ、たけのこ

【給食センターより】

きくらげは、智頭町の特産品のひとつで、今日は「五目ビーフン炒め」
に使われています。このきくらげは、旧富沢小学校の敷地内の建てられた
ビニールハウスの中で大切に育てられています。歯ごたえが良く、和え物
や炒め物、スープなど様々な料理に合います。カリウム、鉄分、カルシウ
ムなどのミネラルが豊富です。