



# きゅうメール

毎月19日は  
食育の日

【日にち】 5月19日（火）

しよくいく ひ こんだて  
食育の日献立

【こんだて】 主食 どうだんご飯 **※献立を一部変更しています**

しゆさい はまちの しょ しょうじ 焼き  
主菜 はまちの塩こうじ焼き

ぶくさい とうふ じる  
副菜 豆腐のすまし汁

キャベツのじゃこ炒め

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう  
生乳 牛乳

その他 ヨーグルト



はいぜん す  
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう  
【今日の地産地消】

ちづ ちよせん こめ とうふ  
智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう  
鳥取県産：牛乳、はまち、わかめ、チンゲンサイ、えのきたけ、にんじん  
ねぎ、ブロッコリー、ヨーグルト、塩こうじ

きゅうしよく  
【給食センターより】

まいつき 19日は「食育の日」です。食べることを通じて心も体も元気に生きる力を育てることを「食育」といいます。今日は「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。

いま じき しゆん さんさい  
今の時期、旬をむかえる山菜のひとつ「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、ぎぼしの代わりにブロッコリーを使用しています。

どうだんご飯は、梅の赤色と菜飯の緑色で、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。