



きゅうメール

【日にち】 5月31日(水)

【こんだて】 主食 ご飯
 主菜 たけのことぎぼしのかき揚げ
 副菜 沢煮椀
 ひじきの炒り煮
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、ぎぼし(白岩さん)

鳥取県産：牛乳、たけのこ、豚肉、ほししいたけ、ねぎ

【給食センターより】

給食センターでは、町内や県内でとれたものや、とうふやみそなどの加工品などをたくさん取り入れるようにして「地産地消」の取組を進めています。地産地消とは、地元でとれたものを、そこで暮らしている人々が消費することをいいます。

今日は、地元の生産者さんの白岩さんからいただいた「ぎぼし」と県産たけのこでかき揚げを作りました。旬をむかえる山菜の「ぎぼし」は、他の地域ではあまりなじみのない智頭町ならではの食材として知られています。地元の食材を取り入れることで、環境にやさしく、安全安心な給食にもつながります。