



園芸部森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

ひ
【日にち】

がっ にち げつ
9月11日(月)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

わかどりにく て や
若鶏肉の照り焼き

ふくさい
副菜

さといものみそ汁

き ぼ だいこん いた
切り干し大根のソース炒め

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】

きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ しまだ
智頭町産：米、みそ(鳶田さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、もやし、キャベツ、
さといも、きりぼしだいこん

きゅうしょく
【給食センターより】

さと やま やま たい さと さと
里いもは、山でとれる「山いも」に対して、里でとれるいもであることから「里いも」と名付けられたといわれています。日本に里いもが伝わったのは、米の栽培が始まる
な づ にほん さと こめ さいばい はじ
前の縄文時代で、とても歴史のある食べ物といえます。

きゅうしょく とっとりけんない さと れいとうほぞん いちねんじゅうつか
給食では鳥取県内でとれた里いもを冷凍保存していただき、一年中使うことができています。10月以降は地元の生産者さんからいただいた里いもを使う予定にしています。楽しみですね。