



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち か
1月21日(火)

や じま んりょうりじゅしょうこんだて
わが家の自慢料理受賞献立

【こんだて】

しゅしょく
主食 だいせん めぐ
大山の恵みコッペパン

しゅさい
主菜 オムレツきのこソース

ふくさい
副菜 とっとり めぐ
鳥取の恵みスープ

ジャーマンポテト

た
その他 ぎゅうにゅう
牛乳

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立



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 しかにく あかほり
智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、たまご、ベーコン、にんじん、こまつな、しめじ、しいたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

きょう とっとり めぐ やずぐん がっこうきゅうしょくかい じっし
今日の「鳥取の恵みスープ」は、八頭郡学校給食会が実施した「我が家の
じま んりょうり ゆうしゅうしょう じゅしょう ちづ しょうがっこう ねんせい おがわもえ
自慢料理コンクール」でみごと優秀賞を受賞された、智頭小学校6年生 小川萌
さんのメニューです。

この自慢料理は、地元の食材を多く使うことにこだわっただけでなく、栄養バラ
ンスがよくなるように鉄分の多い鹿肉を使うなどして工夫されました。

りょうりめい ちづちょう とっとりけん めぐ
料理名のとおり、智頭町や鳥取県の恵みがぎゅっとつまったスープとなってい
ます。味わって食べましょう。