



きゅうメール

ひ がつ にち すい
【日にち】 6月11日(水)

【こんだて】
しゅしよく 主食 はん ご飯
しゅさい 主菜 ぶたにく うめ や 豚肉の梅焼き
ふくさい 副菜 ぎぼしときこのみそ汁^{しる}
のり酢和え^{ず あ}
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】

ちづちようさん こめ あやき しらいわ
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、エリンギ



きゅうしよく
【給食センターより】

きょう にゅうばい にゅうばい こよみ うえ つゆい あらわ
今日は「入梅」です。入梅とは、暦の上での「梅雨入り」を表します。

むかし たうええのじき きめたりするの、つゆいりのじきをし
必要でした。今日は、入梅にちなみ、梅を使用した豚肉の梅焼きにしました。

うめ からだ なが けつえき こうか い
梅は、体を流れる血液を、サラサラにする効果があるとされます。

すっぱいと感ずるのは、クエン酸のはたらきで疲れをとるはたらきがあります。

がつ お と い きょう きゅうしよく お
5月の終わりから取り入れていたぎぼしも今日の給食で終わります。

あじ
味わっていただきましょう。