



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ 6月12日(木)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

ぎょ
魚ロッケ

ふくさい
副菜

のっぺ汁

およごし

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

みかんゼリー

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
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう あつあ どうふ ほ
鳥取県産：牛乳、厚揚げ、豆腐、にんじん、干しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

にほん かくち きょうどりようり とくさんひん しょうかい にほん ぜんこく キューしよく
日本各地の郷土料理や特産品を紹介する「日本全国イッテQ食」です。

がつ さがけん
6月は「佐賀県」です。

きょう そざい さかな すがた ぎょ よ
今日のコロッケは、素材は魚、姿はコロッケだから、「魚ロッケ」と呼ばれてい
ます。佐賀県唐津市で生まれ、地元の方々に愛されている食べ物です。

のっぺ汁は、とろみのついた根菜の汁物で、およごしは、佐賀県では「和え物」
のことを言い、ゆでた野菜を豆腐で和えた「白和え」のことです。

さがけん おんだん きこう さいばい さか
佐賀県は、温暖な気候なので、みかんの栽培が盛んです。

きょう さがけん
今日はまるごと佐賀県の美味しいものをいただきます。

