



智頭町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】

がつ 1 月 17 日 (水)

【こんだて】

しゅしよく
主食

白ねぎピラフ

しゅさい
主菜

わかどりにく
若鶏肉のマーマレード焼き

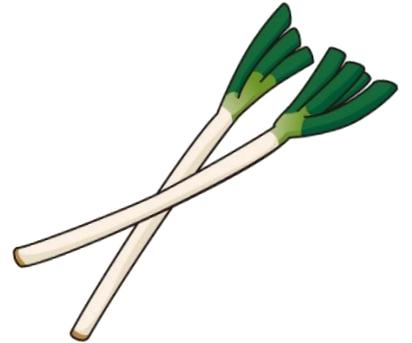
ふくさい
副菜

コンソメスープ

こまつなのソテー

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 たけした
智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）

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、ベーコン、にんじん、チンゲンサイ、こまつな、
しめじ、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう しゅしよく ちづちょうさん しろ つか しろ
今日の主食は、智頭町産の白ねぎをたっぷり使ったピラフです。白ね
ぎは、県内でたくさん栽培されている野菜で、品種をかえて通年栽培が行
われており、そのおかげで一年中食べることができます。

しろ しろ ぐざい いた た あ
白ねぎピラフは、白ねぎなどの具材を炒めてから、コンソメで炊き上げたご
はん ぐ ま つく いた しろ あま で
飯に具を混ぜこんで作りしました。炒めることで、白ねぎの甘みが出ます。