



# きゅうメール



ひ  
【日にち】

がつ にち もく  
1月30日(木)

1月24日~30日  
全国学校給食週間

【こんだて】

しゅしよく  
主食

めし  
どんどろけ飯

しゅさい  
主菜

わかどりにく す わ い ず み こ う み や  
若鶏肉の諏訪 泉 香味焼き

ふくさい  
副菜

お お え じ る  
大江のかきたま汁

や ず ぐ ん こ ん だ て  
八頭郡献立

あ  
えごまのプチプチ和え

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳

はいぜんず  
【配膳図】



きょう ちさんちしやう  
【今日の地産地消】

ちづちやうさん せ と す わ しゅぞう  
智頭町産:みそ(勢登さん)、さけかす(諏訪酒造)

わかさちやうさん やずちやうさん  
若桜町産:えごま 八頭町産:たまご

とっとりけんさん ほしぞらまい ぎゅうにゅう とりにく  
鳥取県産:星空舞、牛乳、鶏肉、とうふ、にんじん、ねぎ、こまつな、ごぼう、

えのきたけ、しいたけ

きゅうしよく  
【給食センターより】

ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかんこんだてさいしゅうび きょう ちづちやう  
全国学校給食週間献立最終日の今日は、わたしたちのふるさと智頭町のある  
や ず ぐ ん こ ん だ て しゅしよく めし とうふめし よ とっとりけん つた  
「八頭郡献立」にしました。主食のどんどろけ飯は、豆腐飯とも呼ばれる鳥取県に伝  
きやうどりやうり しるもの ぜんこくてき ゆうめい おおえのさと たまご じる  
わる郷土料理です。汁物は全国的にも有名な大江ノ郷の卵をかきたま汁にしました。

また、サラダに入っているごまのような黒いつぶつぶは「えごま」と言い若桜町で  
さいばい  
栽培されています。