



園芸町森林セラピー  
イメージキャラクター「もりりん」

# きゅうメール

【日にち】 <sup>ひ</sup> <sup>がつ</sup> <sup>にち</sup> <sup>げつ</sup>  
2月17日(月)

【こんだて】 <sup>しゅしよく</sup> <sup>はん</sup>  
主食 ご飯  
<sup>しゅさい</sup> <sup>ぶたにく</sup> <sup>いた</sup>  
主菜 豚肉のカレー炒め  
<sup>ふくさい</sup> <sup>はくさい</sup> <sup>しる</sup>  
副菜 白菜のみそ汁

らっきょうサラダ

その他 <sup>た</sup> <sup>ぎゅうにゆう</sup>  
牛乳

【配膳図】 <sup>はいぜんず</sup>



【今日の地産地消】 <sup>きょう</sup> <sup>ちさんちしょう</sup>

<sup>ちづちようさん</sup> <sup>こめ</sup> <sup>あおき</sup>  
智頭町産：米、みそ(青木さん)

<sup>とっとりけんさん</sup> <sup>ぎゅうにゆう</sup> <sup>ぶたにく</sup>  
鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、えのきたけ、らっきょう

【給食センターより】 <sup>きゅうしよく</sup>

<sup>きゅうしよく</sup> <sup>しょう</sup> <sup>とっとりしふくべちよう</sup> <sup>しゅうかく</sup> <sup>さきゆう</sup>  
給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘ら  
<sup>しない</sup> <sup>かこうしせつ</sup> <sup>あまずづ</sup> <sup>さきゆう</sup>  
っきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの  
<sup>とくちよう</sup> <sup>さきゆう</sup> <sup>ほうせき</sup> <sup>よ</sup> <sup>いろ</sup> <sup>しろ</sup> <sup>こま</sup>  
特徴は、「砂丘の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいためシャ  
<sup>しょっかん</sup> <sup>たの</sup>  
キシャキとした食感が楽しめるところです。

らっきょうには、<sup>けつえき</sup> <sup>なが</sup> <sup>よ</sup> <sup>つか</sup> <sup>からだ</sup> <sup>げんき</sup> <sup>はたら</sup>  
血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にする働きが  
あります。