



きゅうメール



【日にち】 1月27日（金）

いわみ あじ こんだて
岩美の味献立

【こんだて】

しゅしよく いわみ めし
主食 岩美のたこ飯
しゅさい あ
主菜 ばばちゃん揚げ
ふくさい とうふ じる
副菜 豆腐のすまし汁
わかめサラダ
ぎゅうにゅう きゅうにゅう
牛乳 牛乳

ふるさとのおいしい魚を食べよう



はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしゅう
【今日の地産地消】

ちづ ちよ せん 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 きゅうにゅう とうふ
鳥取県産：牛乳、ばばちゃん、たこ、豆腐、えのきたけ、にんじん
ほうれんそう、こめこ
ほうれんそう、米粉

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 せんかん よっか め きょう いわみ ちよう しよくざい と い いわみ あじこん
全国学校給食週間4日目の今日は、岩美町の食材を取り入れた「岩美の味献立」です。岩美町は日本海に面していて、網代港と田後港の二つの港があり、かにやいか、えび、はたはたなどといった海の幸が豊富に水揚げされます。主菜の「ばばちゃん」は「タナカゲング」という深海魚の愛称で、白身のおいしい魚として親しまれています。

また、今日まで「ふるさとのおいしい魚を食べようウィーク」と題して、ふるさと鳥取のおいしい魚を紹介しました。給食週間最終日の30日は、海と山のつながりを意識した特別献立を予定しています。お楽しみに！