



きゅうメール

ひ
【日にち】 がつなの か きん
2月7日(金)

【こんだて】 しゅしよく 主食 麦ごはん
しゅさい 主菜 オープンオムレツ
ふくさい 副菜 ハヤシシチュー
かい 海そうサラダ
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
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産: 牛乳、たまご、豚肉、にんじん、ブロッコリー、しめじ

きゅうしよく
【給食センターより】

にんじんは、ふゆ しゅん りよくおうしよくやさい
冬が旬の緑黄色野菜です。

あざ いろ きゅうしよく いろど よ
鮮やかなだいたい色で給食の彩りを良くすることと、カロテンを多く含
む栄養価の^{えいようか たか やさい}高い野菜であることが、給食に^{きゅうしよく まいにち}毎日のように^{とうじょう りゅう}登場する理由で
す。

ちづちょう がっこうきゅうしよく やさい かわ う ひりょう
智頭町の学校給食では、野菜の皮などをリサイクルして生まれた肥料
をつか そだ とっとりしもちがせちょうさん つか
を使って育てられた、鳥取市用瀬町産のにんじんを使わせていただいでい
ます。