



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつおい か もく
3月6日(木)

中3中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しお や
さけの塩こうじ焼き

ふくさい
副菜

なべ
いもこん鍋

す あ
のり酢和え

た
その他 ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう たまご
鳥取県産：牛乳、卵、にんじん、こまつな、しめじ、しろねぎ、さといも

きゅうしよく
【給食センターより】

「いもこん鍋」とは、昔、質素な生活を送っていた鳥取藩で食べられていた宴会料理で、さといもやこんにゃく、だいこんなどの根菜をたっぷり入れて煮込んだ料理のことです。

「質素儉約」の生活の中でも、食を楽しもうとする人々の知恵がつまった郷土料理として、令和の時代にも受け継がれています。

まだまだ朝晩が寒いですね。温かい鍋料理や汁物を食べて体の中から温めましょう。