



きゅうメール

ひ
【日にち】 3月12日(木)

【こんだて】
しゅしよく 主食 はん ご飯
しゅさい 主菜 さばのしおや 塩こうじ焼き
ふくさい 副菜 さといもはくさい しろのみそ汁
にんじん きんぴら
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 こめ しらいわ
智頭町産:米、みそ(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう しお
鳥取県産:牛乳、塩こうじ、にんじん、さといも、ねぎ、エリンギ

きゅうしよく
【給食センターより】

きゅうしよく しょう やさい かわ う ひりょう
給食で使用しているにんじんは、野菜の皮などをリサイクルして生まれた肥料
つか そだ とっとりしもちがせ いちねんじゅうつか
を使って育てられた鳥取市用瀬でとれたものです。一年中使うことができるよう
に、にんじんのしゅるい たね じき ほかんほうほう くふう
種類、種をまく時期や保管方法を工夫して下さっています。

あざやかなだいたい色で いろ きゅうしよく いろど よ きょう
給食の彩りを良くするので、今日はきんぴらにしました。