



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち もく
5月29日(木)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しお や
さばの塩こうじ焼き

ふくさい
副菜

にく
肉じゃが

いた
ぎぼしのじゃこ炒め

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 しらいわ
智頭町産：米、ぎぼし(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、さば、にんじん、チンゲンサイ

きゅうしよく
【給食センターより】

きゅうしよく ちょうない けんない やさい さかな にく かこうひん
給食センターでは、町内や県内でとれた野菜や魚や肉、みそなどの加工品を
とりいれるようにして「地産地消」の取組をしています。

ちさんちしょう く ひとびと
地産地消とは、暮らしているところでとれたものを、そこで暮らしている人々が
しょうひ 消費することをいいます。今日は、「ぎぼし」をいたもの 炒め物にしました。

さんさい ちづちよう しよくざい ち
山菜の「ぎぼし」は、智頭町ならではの食材として知られています。

ちづちよう しよくざい と い かんきょう あんぜん あんしん きゅうしよく
智頭町の食材を取り入れることは、環境にやさしく、安全安心な給食にもつな
がっています。おいしくいただってください。