



園林町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】 1月16日(木)

【こんだて】

しゅしよく
主食

しろ
白ねぎピラフ

しゅさい
主菜

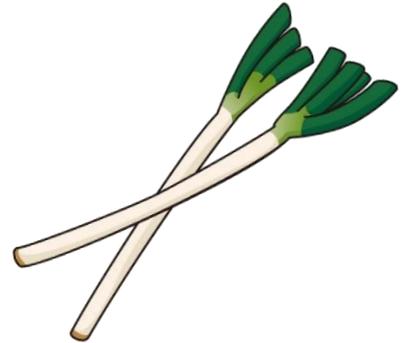
て や
照り焼きチキン

ふくさい
副菜

さつまいものクリームシチュー
コールスロー

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 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 ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、にんじん、キャベツ

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう しゅしよく ちづちようさん しろ つか
今日の主食は、智頭町産の白ねぎをたっぷり使ったピラフです。

しろ けんない さいばい やさい ひんしゅ つうねん
白ねぎは、県内でたくさん栽培されている野菜で、品種をかえて通年

さいばい おこな いちねんじゅう た
栽培が行われており、そのおかげで一年中食べることができます。

しろ しろ ぐざい いた た あ
白ねぎピラフは、白ねぎなどの具材を炒めてから、コンソメで炊き上げた

はん ぐ ま つく いた しろ あま で
ご飯に具を混ぜこんで作りました。炒めることで、白ねぎの甘みが出ます。