



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ 3月13日(木)  
にち もく

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

わかとりにく  
若鶏肉のらっきょうソースがけ

ふくさい  
副菜

なめこそスープ

ごもく いた  
五目ビーフン炒め

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  
智頭町産：米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく たまご  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、卵、にんじん、らっきょう、たけのこ、

しいたけ、キャベツ

きゅうしよく  
【給食センターより】

給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘らっきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの特徴は、「砂丘の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいため、シャキシャキとした食感が楽しめるところです。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にしたりする効果があります。

しっかり食べて、感染症を予防しましょう。