



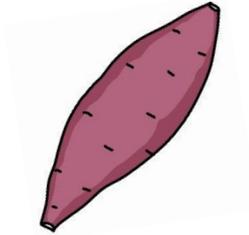
きゅうメール



【日にち】 2月4日（金）

【こんだて】

主食	ご飯
主菜	若鶏肉の照り焼き
副菜	なめこのみそ汁
	さつまいもの甘煮
牛乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、みそ（小宮山さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、さつまいも、なめこ、にんじん、しろねぎ

【給食センターより】

にんじんは、冬が旬の緑黄色野菜です。鮮やかなだいたい色で給食の彩りを良くすることと、カロテンを多く含む栄養価の高い野菜であることが、給食に毎日のように登場する理由です。給食では、野菜の皮などをリサイクルして生まれた肥料を使って育てられたにんじんを使っています。