



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ か すい
7月9日(水)

ほしぞらまいしゅうかん

星空舞週間

【こんだて】

しゅしよく
主食

ほしぞらまい はん
星空舞ご飯

しゅさい
主菜

にくだんご なつやさい
肉団子と夏野菜のあんかけ

ふくさい
副菜

あつあ しる
厚揚げのみそ汁

はるさめのすもの
はるさめの酢のもの

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 とみざわちくしんこうきょうぎかい
智頭町産：米、きくらげ(富沢地区振興協議会)、みそ

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ほ
鳥取県産：牛乳、にんじん、ピーマン、たけのこ、たまねぎ、干しいたけ、

きゅうり、じゃがいも

きゅうしよく
【給食センターより】

あつ たとき つか ちょうみりょう す はなし
暑いときにさっぱり食べる時に使う調味料：お酢についてお話します。

す ご よ いみ
お酢は、フランス語で、ビネガーと呼び、すっぱいワインという意味です。

さけ す
お酒がすっぱくなったものを、お酢というのです。

す つか からだ けんこう
酢は、疲れをいやすだけでなく、体を健康にします。

たものふうみ す あまずあ ずし
食べ物の風味をよくするので、酢のもの、サラダ、甘酢和え、ちらし寿司に

つか きょう にくだんご あまず つか
使われます。今日は肉団子の甘酢あんかけに使いました。