



きゅうメール



【日にち】 7月19日（火）

しよくいく ひ こんだて
食育の日献立

【こんだて】 主食 小型米粉パン

しゆさい えびカツ

ふくさい カレーうどん

キャベツの梅らっきょう和え

ぎゅうにゅう 牛乳

その他 すいか



はいぜん す
【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちよきん 谷口さん
智頭町産：じゃがいも（谷口さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ふたにく たまねぎ きゅうり あます づ
鳥取県産：牛乳、豚肉、たまねぎ、きゅうり、らっきょう甘酢漬け

【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ことです。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にする効果があります。今日のデザートのスイカは、名産地として全国的にも知られている県中部の北栄町で収穫されたスイカです。鳥取県はスイカの出荷量が全国4位です。