



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ 日に きん  
7月18日(金)

こんだて  
かみかみ献立

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

からいた  
じゃがいものピリ辛炒め

ふくさい  
副菜

しる  
なすのみそ汁

いかのマリネ

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳

すいか

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 あやき  
智頭町産：米、なす(竹下さん)、みそ(綾木さん)、

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく あつあ  
鳥取県産：牛乳、豚肉、厚揚げ、かぼちゃ、ピーマン、にんじん、たまねぎ、

しめじたけ、すいか

きゅうしよく  
【給食センターより】

じゃがいものピリ辛炒めは、新メニューです。長いもで作っても美味しいですが、新じゃがの甘さを感じながらご飯が進むおかずになっています。野菜も取れるのでおすすめです。今日は、デザートにすいかをつけました。

このすいかは、鳥取県北栄町で栽培されているすいかです。

名探偵コナンの町で有名ですね。

100年以上の栽培の歴史があり、変わらないおいしさと、甘さが特徴のすいかです。シャリ感があり、みずみずしいすいかを味わってください。