



監修 森緑セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ か げつ
12月4日(月)

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しゅさい
主菜

わかどりにく あまず
若鶏肉の甘酢かけ

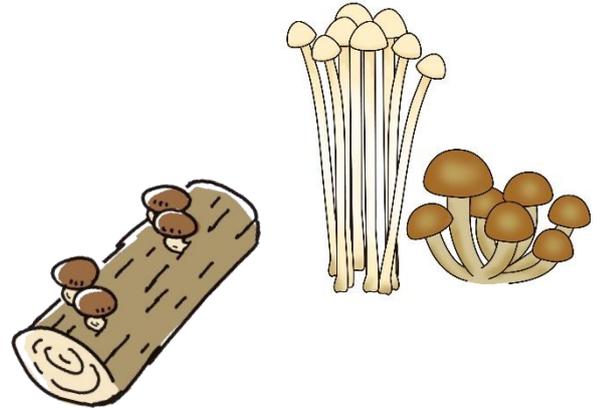
ふくさい
副菜

えびボールスープ

マーボーきのこ

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 しらいわ とみざわ ち くしんこうきょうぎかい
智頭町産：米、みそ、にんにく(白岩さん)、きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、にんじん、こまつな、しめじ、しいたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

鳥取県は「きのこ王国」と呼ばれるほど、いろんなきのこの栽培がさかんに行われています。また、「茸王」といった鳥取県生まれのきのこもあり、全国唯一の研究所もあります。

今日は、人気のマーボーに鳥取県産のきのこをたっぷり入れた「マーボーきのこ」です。どんなきのこが入っているのか、何種類のきのこが使われているのか、食べながら探してみてください。