



きゅうメール

【日にち】 9月11日(火)

【こんだて】
 主食 ご飯
 主菜 プルコギ
 副菜 キムチスープ
 きゅうりのナムル
 生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、にんにく(谷口さん)、乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会
 みそ(五月田農産物加工所)
 鳥取県産：牛乳、牛肉、豚肉、たら、こまつな、たまねぎ、しょうが
 しめじ、きゅうり、りんごピューレ

【給食センターより】

朝と夕方がだいぶ涼しくなって、日中との温度差で体調をくずしている人はいませんか？今日は食欲がわき、スタミナがつくような献立にしました。

とくに、主菜の「プルコギ」は、牛肉と豚肉の2種類の肉を使い、体をつくるたんぱく質がしっかりとれるように工夫しています。また、プルコギに入っているにんにくには、昔からスタミナをつける食べ物として知られていて、今日は地元でとれたにんにくを使っています。野菜もたくさん