



# きゅうメール

【日にち】 8月29日（水）

【こんだて】  
主食 <sup>しゅうしょく</sup> ご飯 <sup>はん</sup>  
主菜 <sup>しゅうさい</sup> チンジャオロースー  
副菜 <sup>ふくさい</sup> いか団子のスープ <sup>だんご</sup>  
中華サラダ <sup>ちゅうか</sup>  
生乳 <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳 <sup>ぎゅうにゅう</sup>  
その他 <sup>た</sup> 梨シャーベット <sup>なし</sup>

【配膳図】 <sup>はいぜんず</sup>



【今日の地産地消】 <sup>きょうちさんちしょう</sup>

智頭町産：米、たまねぎ（谷口さん）  
<sup>ちづ ちょうさん こめ たにくち</sup>

鳥取県産：牛乳、豚肉、いか団子、たけのこ、しめじ、ピーマン  
赤ピーマン、チンゲン菜、梨シャーベット  
<sup>とっとりけんさん きゅうにゅう ぶたにく だんご たけのこ しめじ ピーマン あか ピーマン チンゲンさい なし</sup>

【給食センターより】 <sup>きゅうしょく</sup>

まだまだ蒸し暑い日が続いていますね。今日のデザートは、鳥取市産の二十世紀梨を使って作られた梨シャーベットです。鳥取県では、様々な種類の梨の栽培がさかんです。表面に傷がつくなどして売れなくなってしまった梨は、ピューレやシャーベットに加工されます。生で食べるだけでなく、加工品でも鳥取県の旬の味を楽しみたいですね。  
<sup>なま た</sup>