



きゅうメール

【日にち】 8月30日（木）

【こんだて】

しゆしよく
主食

はん
ご飯

しゆさい
主菜

あごのかば焼き

ふくさい
副菜

かぼちゃの豆腐みそ汁



だいず ごもく に
大豆の五目煮

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしゅう
【今日の地産地消】

ちづ ちょうさん こめ みすに だいず あや き
智頭町産：米、水煮大豆（綾木さん）、みそ（五月田農産物加工所）

かぼちゃ（武田さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、あご、えのきたけ、たまねぎ、ねぎ

きゅうしよく
【給食センターより】

うんどうりょう はげ
運動量が激しいあごは、しぼう ぶん すく
脂肪分が少なく、クセのないさっぱりとした味
わいです。なが むな
長い胸びれをつばさのようにひろ かいめん と
広げて海面を飛びます。とっとりけん
鳥取県を
ふく さんいん ちほう おお みすあ
含む山陰地方で多く水揚げされ、煮干しや竹輪など加工食品も豊富です。
きょう あひら あ
今日は油で揚げたあごに、あまから
甘辛いタレをからめてかば焼きにしました。