



きゅうメール

【日にち】 10月9日（火）

【こんだて】

しゅしよく	はん
主食	ご飯
しゅさい	わか とりにく たつたあ
主菜	若鶏肉の竜田揚げ
ふくさい	
副菜	キムチスープ
	こもく
	五目ビーフン炒め
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
生乳	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（白岩さん）

乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

鳥取県産：牛乳、鶏肉、たら、豚肉、たまねぎ、にんじん、しめじ

こまつな、しょうが、チンゲンサイ、たけのこ

【給食センターより】

ビーフンは、小麦粉ではなく米粉から作られためん、中国や台湾、ベトナムなどアジアの色々な国で食べられています。小麦粉のめんとは違う食感を楽しむことができます。炒め物にしたり、汁物に入れて食べるとおいしいです。今日は、富沢地区特産のきくらげや、県産のこまつな、たけのこなどと一緒に具だくさんの炒めものにしました。