



きゅうメール

【日にち】 8月26日（月）

【こんだて】 ^{しゅしょく} **主食** ^{だいせん めぐ こがた} 大山の恵み小型パン ^{ちづ} **ちづ鹿肉献立**

^{しゅさい} **主菜** まめのグラタン

^{ふくさい} **副菜** ^{しかにく} ちづ鹿肉のミートスパゲッティー

ツナポテト

^{ぎゅうにゅう} **生乳** ^{ぎゅうにゅう} 牛乳



^{はいぜん す} **【配膳図】**



^{きょう ちさん ちしやう} **【今日の地産地消】**

^{ちづ ちやうさん しかにく あかほり} 智頭町産：鹿肉(赤堀さん)、^{しらいわ} にんにく(白岩さん)、^{たけした} なす(竹下さん)

^{たけた} じゃがいも(武田さん)

^{とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく みずに だいず} 鳥取県産：牛乳、鶏肉、水煮大豆、エリンギ、ピーマン、トマト

^{きゅうしょく} **【給食センターより】**

^{なつやす} 夏休みもあつという間に^{ま お} 終わり、^{きょう} 今日から給食が始まりました。まだまだ暑い日が続きますので給食も食べづらいかもしれませんが、^{うんどうかい れんしゅう} 運動会練習でバテないようにしっかり食べましょう。

今日は、^{ちづ しかにく つか} 智頭の鹿肉を使ったミートスパゲッティーです。^{ぎゅうにく ふたにく} 牛肉や豚肉と比べて^{しぼう ぶん すく} 脂肪分が少なくヘルシーなのが特徴です。また、^{とくちやう} 成長期に不足しがちな^{てつぶん おお ぶん} 鉄分を多く含んでいます。^{えいよう} 栄養バランスの良い^よ 食事を^{しよくじ} 心がけ、^{ととの} 体調を整えて、^{こんがつき} 今学期もがんばりましょう！