



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち か
12月12日(火)

【こんだて】

しゅしよく
主食

あ
きなこ揚げパン

しゅさい
主菜

にくだんご
肉団子

ふくさい
副菜

ふゆやさい
冬野菜のポトフ

ほうれんそうのソテー

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳



かみかみ献立



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん たけした
智頭町産：だいこん(竹下さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、ほうれんそう、にんじん、しめじ、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

ちづちよう まいしゅうか ようび しゅしよく きゅうしよく とっとりけんだいせん
智頭町では、毎週火曜日がパンを主食とした給食です。鳥取県大山のふもとの、
くろ どじょう そだ こおぎこ つか つく だいせん めぐ ていきょう
黒ぼくの土壌で育った小麦粉を使って作ったパンを「大山の恵みパン」として提供し
ています。

きょう
今日はそのコッペパンを揚げて、きなこをまぶした人気の「きなこ揚げパン」です。
あさ や とど しょうがっこう ちゅうがっこうぶん こ きゅうしよく
朝、パン屋さんから届いた小学校と中学校分のパン、およそ450個を、給食センター
にある大きな揚げ物用の機械でこんがり揚げたあと、調理員さんがひとつずついね
いにきなこをまぶして、手作りしました。