



きゅうメール

ひ
【日にち】
【こんだて】

がっ か か
9月10日(火)



しゅしよく
主食
しゅさい
主菜
ふくさい
副菜

だいせん めぐ
大山の恵み小型パン

ほしがた
星形コロッケ

しかにく
ちづ鹿肉のスパゲッティミートソース
ビーンズサラダ



た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

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】

ちづちょうさん しかにく あかほり だいず あやき しらいわ
智頭町産：鹿肉（赤堀さん）、大豆（綾木さん）、にんにく（白岩さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、ハム、鶏肉、にんじん、たまねぎ、セロリ、きゅうり

きゅうしよく
【給食センターより】

こんしゅう がっ にち けんみん ひ
今週は、9月12日の「とっとり県民の日」にちなみ、「とっとり県民の日週間」として、
いじょう とっとりけん しよくざい しょう きゅうしよく けいかく
いつも以上に鳥取県の食材を使用した給食を計画しました。

ふつか め きょう ほしとりけん ほしがた ちづちょうじまん しかにく
2日目の今日は、星取県をイメージした「星形コロッケ」や、智頭町自慢の鹿肉で
つく
作った「スパゲッティ・ミートソース」、さらに、いつもおいしくいただいているみその

げんりょう ちづちょうさん だいず つか
原料である智頭町産の大豆を使ったサラダにしました。

きょう ちづちょう とっとりけん めぐ あじ おも
今日も、智頭町や鳥取県の恵みを、しっかり味わってほしいと思います。