



きゅうメール

ひ
【日にち】

10月6日(月)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

うさぎハンバーグの^{だいこく}大黒キャロットソース

ふくさい
副菜

つきみじる
月見汁

た
その他

ツナのサラダ

ぎゅうにゅう
牛乳

つきみこんだて
お月見献立



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】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産:牛乳、鶏肉、にんじん、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

じゅうごや きょう つきみこんだて
十五夜にちなみ、今日は「お月見献立」にしました。

じゅうごや いちねん いちばんつき うつく み ひ
十五夜とは、一年で一番月が美しく見える日とされています。

あき しゅうかく かんしゃ つきみだんご さといも そな かざ
秋の収穫に感謝して、月見団子や里芋をお供えしたり、すすきを飾ったりしま
す。

きょう とっとり つく だいこく
今日は、鳥取のにんじんで作った「大黒キャロットソース」をかけたうさぎの
かたち 形をしたハンバーグ、きいろ つき さといも つか
黄色い月をイメージした、いももちだんごと里芋を使って
つきみじる こんだて
月見汁の献立にしました。