



# きゅうメール

【日にち】

10月24日(火)

ちゅうがくせいさくせいこんだて  
ワクワクちづ中学生作成献立③

【こんだて】

しゅしよく  
主食

だいせん めぐ  
大山の恵みコッペパン

しゅさい  
主菜

しろみぎかな や  
白身魚のらっきょうタルタル焼き

ふくさい  
副菜

とみざわ  
富沢きくらげのスープ

もやしのサラダ

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳

いちごジャム



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 とみざわ ち くしんこうきょうぎかい  
智頭町産: きくらげ (富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう  
鳥取県産: 牛乳、にんじん、キャベツ、たまねぎ、らっきょう、もやし、  
じゃがいも

きゅうしよく  
【給食センターより】

今日は、5月に職場体験に来てくれたワクワクちづ中学生作成献立の最終日です。

ねんせい やまなかひろき かんが こんだて こんだてさくせい  
2年生の山中滉喜さんが考えてくれた献立です。献立作成のポイントは、らっきょう、  
きくらげなど鳥取県産や智頭町産の食材を意識して取り入れたところです。

た ひと この えいよう ちさんちしょう いろいろ かんが  
食べる人の好みや栄養バランスだけでなく、地産地消など、色々なことを考えなが  
ら作成してくれたところがとてもいいですね。