



きゅうメール

【日にち】 2月25日(水)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

とりにく なんぶ や
鶏肉の南部焼き

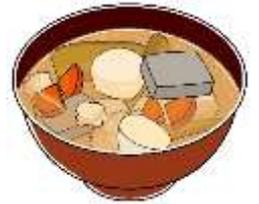
ふくさい
副菜

あぶら あ しる
油揚げのみそ汁

はくさい に
白菜の煮びたし

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】

ちづちようさん こめ しらいわ
智頭町産：米、みそ(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、鶏肉、こまつな、にんじん、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

はくさい ふゆ だいひょう やさい えいようてき シー
白菜は、冬を代表する野菜のひとつです。栄養的には、ビタミンCやミネラル、食物繊維をバランスよく含みます。

ゆき ふ あと はくさい さむ た どうぶん ふ あま ま
雪が降った後の白菜は、寒さに耐えるために糖分が増え、甘みが増しておいしくなります。

きょう はくさい あ に ふく に
今日は、白菜とさつま揚げを煮含めた、煮びたしにしました。