



きゅうメール

【日にち】 11月19日(水)

食育の日献立

【こんだて】

主食

はん
ご飯

主菜

とりにく
鶏肉とさつまいもの揚げ煮

副菜

ごぼうのみそ汁

あ
ごま和え

その他

た
ぎゅうにゅう
牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米、さつまいも(谷口さん)

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、えのきたけ、白ねぎ

【給食センターより】

あき しゅん
秋が旬のさつまいもは、体のエネルギーのもとになる炭水化物や、おなかの調子を整える食物を多く含みます。

こんげつ じもと せいさんしゃ そだ
今日は、地元の生産者さんが育てられたさつまいもを取り入れています。

きょう すあ
今日は、素揚げにしたさつまいもと、一口くらいの大きさの鶏肉のから揚げを、たれでからめた揚げ煮です。ごはんが進むおかずです。

あじ
味わっていただきましょう。