

きゅうメール

でしても】 11月5日(水)

読書週間献立

【こんだて】

しゅしょく 主食

ご飯

しゅさい 主菜

さわらのムニエル

ふくさい 副菜

グラーシュシチュー

コールスローサラダ

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 こめ 智頭町産:米、にんにく(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぎゅうにく だいず 鳥取県産:牛乳、牛肉、大豆、きゅうり

【給食センターより】

**・[・] 今日はハリーポッターシリーズの「炎のゴブレット」という本です。 まほうがっこう かよ しゅじんこう 魔法学校に通う主人公のハリーが、世界中で大人気となりました。

お話の中で、ハンガリーやイギリスの料理がよく出てきます。

まほうたいかい しゅつじょう ちょうせんしゃ えら で 魔法大会に 出 場 する挑戦者を選ぶときに出ていた、ハンガリーの シチュー「グラーシュシチュー」を取り入れました。ハンガリーでは からみ つよ こうしんりょう 辛みの強い香辛料の「パプリカ」が入るスパイシーなシチューですが きゅうしょく 給 食では、日本風に辛くないビーフシチューにしています。