



きゅうメール

【日^ひにち】 10月23日(木)

【^ひこんだて】

^{しゅしょく} <u>主食</u>	^{はん} ご飯
^{しゅさい} <u>主菜</u>	ホキのレモンソースがらめ
^{ふくさい} <u>副菜</u>	スイートシチュー
	マセドアンサラダ
^た <u>その他</u>	^{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}
智頭町産: 米

^{とっとりけんさん} ^{ぎゅうにゅう} ^{とりにく} ^{だいず}
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、しめじたけ、大豆、きゅうり、だいこん、さつまいも

【^{きゅうしょく}
給食センターより】

^{あき} ^{ふか} ^{はだざむ} ^{かん} ^{きせつ}
秋も深まり、肌寒く感じる季節となりました。

^{くうき} ^{かんそう} ^{じき} ^{かぜ}
空気が乾燥するこれからの時期は、風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどによる感染症に、いつも以上に気をつける必要があります。

^{かんせんしょう} ^{よぼう} ^{てあら} ^{こうかてき} ^{きゅうしょく} ^{まえ} ^{とく} ^{てあら}
感染症予防には、手洗いが効果的です。給食の前には特にしっかりと手洗いをしましょう。ポイントは、たっぷりの流水で汚れやウイルスを洗い流すイメージで手を洗うことです。給食時間のマスク、清潔なハンカチの用意も忘れないようにしましょう。