



きゅうメール

【日にち】

10月4日（火）

※本日、献立を一部変更しております。

【こんだて】

主食 大山の恵みコッペパン

主菜 若鶏肉のアップルソースがけ

副菜 秋の実りポトフ

海そうサラダ

牛乳 牛乳

その他 パインゼリー

【配膳図】



【今日の地産地消】

鳥取県産：牛乳、鶏肉、さつまいも、ブロッコリー、しめじ、きゅうり

【給食センターより】

さつまいもは、9月から11月にかけて旬の時期をむかえます。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せんいを多く含みます。さつまいもの茎は、きんぴらなどにしておいしく食べられます。今日は、しめじなどのきのこやブロッコリーなどと一緒に、県内で収穫されたさつまいもを入れた秋の实りポトフにしました。※本日は、材料の都合で献立を一部変更しています。