



# きゅうメール



【日<sup>ひ</sup>にち】 1月27日(火)

【<sup>しゅしよく</sup>こんだて】 <sup>だいせん めぐ</sup>主食 大山の恵みレーズンパン

<sup>しゅさい</sup>主菜 ミラノ風カツレツ

<sup>ふくさい</sup>副菜 ミネストローネ

<sup>た</sup>その他 イタリアンサラダ

<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳

<sup>なし</sup>梨ジェラート

オリンピック

イタリア<sup>こんだて</sup>献立

【<sup>はいぜんず</sup>配膳図】



【<sup>きょう ちさんちしょう</sup>今日の地産地消】

<sup>とっとりけんさん</sup>鳥取県産：<sup>ぎゅうにゅう</sup>パン、<sup>ぶたにく</sup>牛乳、豚肉、ベーコン、にんじん、しめじたけ、キャベツ、  
<sup>なし</sup>はくさい、梨ジェラート

【<sup>きゅうしよく</sup>給食センターより】

<sup>ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかんこんだてふつかめ</sup>全国学校給食週間献立2日目は、<sup>らいしゅうにがつむいか</sup>来週2月6日から、【ミラノ・コルティ  
<sup>にせんにじゅうろくとうき</sup>ナ2026冬季オリンピック】が、<sup>かいさい</sup>イタリアで開催されるので、<sup>こんだて</sup>イタリア献立  
にしました。<sup>ふう</sup>ミラノ風カツレツは、<sup>こうしにくたい</sup>子牛肉を平らにのばして、<sup>こむぎこたまごこな</sup>小麦粉・卵や粉  
チーズをつけて、<sup>あや</sup>揚げ焼きにした料理です。<sup>りょうりにほん</sup>日本のトンカツのもとといわれ  
ています。<sup>きょうぶたにくつか</sup>今日は豚肉を使いました。

<sup>とっとりしかろじばさん</sup>鳥取市の賀露にある《地場産プラザ わったいな》にあるジェラートのお  
<sup>みせつく</sup>店で作られた、<sup>きゅうしよくようなし</sup>給食用の梨ジェラートをつけました。<sup>とっとりなしふうみい</sup>鳥取の梨の風味を活  
かしたなめらかアイスです。おいしくいただきます。