



きゅうメール

【日にち】 ^ひ ^{がつ} ^{にち} ^か 1月30日(火)

【こんだて】 ^{しゅしよく} ^{だいせん} ^{めぐ} ^{こがた} 主食 大山の恵み小型コッペパン

^{しゅさい} 主菜 フランクフルト

^{ふくさい} 副菜 や 焼きスパゲッティ

その他 ^た ^{ぎゅうにゆう} 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} **智頭町産:**

^{とっとりけんさん} ^{ぎゅうにゆう} ^{ぶたにく} **鳥取県産: 牛乳、豚肉、にんじん、キャベツ、もやし**

^{きゅうしよく} **【給食センターより】**

今日は「焼きスパゲッティ」という、あまり聞きなれないメニューを取り入れました。みなさんご存じの「焼きそば」は中華麺を使いますが、中華麺では中心温度が上がりにくいいため、食中毒菌などが付いていた場合、やっつけることが難しいのです。そこで、スパゲッティを使った「焼きスパゲッティ」を作りました。

味はおなじみの焼きそばですが、いつもと違う食感を楽しんでみてください。