



きゅうメール

【日^ひにち】 7月1日(水)

【^ひこんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

ポークアドボ

ふくさい
副菜

シニガンスープ

マカロニサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【^{はい}配膳図】



きょう ちさんちしょう
【^{きょう}今日の^{ちさんちしょう}地産地消】

ちづちようさん こめ たけした
智頭町産:米、なす(竹下さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産:パン、牛乳、豚肉、ベーコン、たまねぎ、にんじん、さといも

きゅうり

きゅうしよく
【^{きゅうしよく}給食センターより】

きょう りょうり
今日は、フィリピンの料理をいただきます。

フィリピンと言えば、そうです。英語を教^いえていた^{えいご}だいて^{おし}いる^{せんせい}メンドーサ先生^{せんせい}のふ^{ちづちよう}る^{しょうがっこう}さと^{ちゅうがっこう}ですね。メンドーサ先生^{せんせい}には、3年^{ねん}もの^{ちづちよう}あい^{しょうがっこう}だ、智頭^{ちづちよう}町の^{しょうがっこう}小^{ちゅうがっこう}学^{がっこう}校^{がっこう}中^{がっこう}学^{がっこう}校^{がっこう}の^{がっこう}みな^{がっこう}さん^{がっこう}に、英語^{えいご}の^{たの}楽^{おし}しさを^{おし}たく^{おし}さん^{おし}教^{おし}えて^{おし}く^{おし}だ^{おし}さい^{おし}ました。

フィリピン^{りょうり}の^{つく}料理^{つく}を作る^{つく}ために、メンドーサ先生^{りょうり}に^{つく}たく^{つく}さん^{つく}ア^{つく}ド^{つく}バ^{つく}イス^{つく}を^{つく}いた^{つく}だ^{つく}き^{つく}ま^{つく}した。酸^すっぱ^{かん}いと^{かん}感^{かん}じる^{かん}のは、酢^すが^{はい}入^{はい}っ^{はい}て^{はい}い^{はい}る^{はい}か^{はい}ら^{はい}で^{はい}す。フィリ^{へいきん}ピン^{きおん}は、平^{へい}均^{きん}気^き温^{おん}が2^{おん}6^{おん}度^{おん}か^{おん}ら^{おん}30^{おん}度^{おん}と^{おん}たい^{おん}へ^{おん}ん^{おん}温^{おん}か^{おん}い^{おん}国^{おん}で^{おん}す。

た もの いた す つか りょうり おお とくちよう
食^たべ^{もの}物^{いた}が^す傷^{つか}ま^{りょうり}ない^{おお}よ^{とくちよう}う^{とくちよう}に、酢^すを^{つか}使^{つか}っ^{つか}て^{つか}い^{つか}る^{つか}料^{りょうり}理^{おお}が^{とくちよう}多^{とくちよう}い^{とくちよう}特^{とくちよう}徴^{とくちよう}が^{とくちよう}あ^{とくちよう}り^{とくちよう}ま^{とくちよう}す。