



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち もく
9月26日(木)

ちゅうがっこうちゅうし
中学校中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

に
いわしのおかか煮

ふくさい
副菜

なべ
いもこん鍋

あ
はりはり和え

た
その他

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
鳥取県産：牛乳、にんじん、こまつな、もやし、さといも

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう ふくさい あ やさい あ もの
今日の副菜は「はりはり和え」といって、野菜とたくあんの和え物です。

たくあんはだいこん げんりょう にほん でんとうてき つけもの
たくあんは大根が原料の日本の伝統的な漬物です。かみごたえがあり、食べる時の音が「はりはり」と聞こえることから、たくあんを使った和え物を「はりはり和え」と呼ぶようになりました。

きゅうしよく まめ かい いも げんだいしゃかい ふそく しょくざい せっきよくてき
給食では、豆、海そう、芋、こんにゃく、きのこなど、現代社会で不足しがちな食材を積極的に取り入れるように心がけています。