



# きゅうメール



【日にち】

が づ な の か  
9月7日（火）

【こんだて】

し ゅ し ゅ く      ほ ん  
主食      ご飯

し ゅ さ い      さ ば の し お や  
主菜      さばの塩焼き

ぶ く さ い      に く  
副菜      肉じゃが

こ ま つ な の の り 和 え

き ゅ う に ゆ う      き ゅ う に ゆ う  
牛乳      牛乳

は い げ ん す  
【配膳図】



き ゅ う      ち さ ん      ち し ゅ う  
【今日の地産地消】

ち づ      ち ょ う げ ん      こ め      た に く ち      し ら い わ  
智頭町産：米、じゃがいも（谷口さん・白岩さん）

と っ と り け ん さ ん      き ゅ う に ゆ う      き ゅ う に く  
鳥取県産：牛乳、さば、牛肉、にんじん、こまつな

き ゅ う し ゅ く  
【給食センターより】

じゃがいもは、「男爵」とよばれるごつごつとしたじゃがいもと、「メイクイン」とよばれるつるつるとしたじゃがいもがあります。「男爵」はほくほくとした食感、「メイクイン」はなめらかな舌触りが特徴です。給食では主にメイクインを使用しています。今日は肉じゃがに、地元でとれたじゃがいもを使っています。