



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち きん
9月26日(金)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

とうふちくわの磯辺揚げ

ふくさい
副菜

きのこのみそ汁

のり酢和え

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

にじっせいきなし
二十世紀梨ゼリー

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】

ちづちょうさん こめ あおき
智頭町産：米、みそ（青木さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ほ
鳥取県産：牛乳、とうふちくわ、にんじん、干しいたけ、えのきたけ、
にじっせいきなし
二十世紀梨ゼリー

きゅうしよく
【給食センターより】

給食では、豆、海そう、いも、こんにゃく、きのこなど、不足しがちな食べ物を積極的に取り入れるようにしています。

そこでクイズです。鳥取県の特産品の一つである、とうふちくわは、

なんの食べ物が使われているのでしょうか？次の3つから選んでください。

さかな だいず だいず さかな
① 魚 ②大豆 ③大豆と魚

せいかい だいず さかな とうふ だいず たもの
正解は、③の大豆と魚です。豆腐は、大豆からつくられている食べ物ですね。