

きゅうメール

【日にち】 10月21日(火)

【こんだて】

しゅしょく だいせん めぐ <u>主食</u> 大山の恵みコッペパン

はない主菜

パンプキンアンサンブルエッグ

ふくさい

きくらげ入り野菜焼きそば

コールスローサラダ

その他

ぎゅうにゅう

しんこうなし

_{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 智頭町産:きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく しんこうなし 鳥取県産:パン、牛乳、豚肉、チンゲンサイ、にんじん、新興梨

きゅうしょく 【給 食センターより】

きょう しんこうなし だんこく こうなし うく ここがたけん 今日は、新興梨をつけました。全国でたくさん作っているのは新潟県です。 にばんめ とっとりけん 二番目は、鳥取県です。

しんこうなし にじっせいきなし おお 新興梨は、二十世紀梨よりも大きく 400g から500gくらいあります。

みかん 4、5個分くらいの重さと同じです。シャキシャキした食感と果汁が まま まま なし 多く甘い梨です。皮がむいてありますが、赤なし・青なし、どちらだと思います か?新興梨は赤なしのなかまです。