



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がっ か か  
9月9日(火)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

こがたこめこ  
小型米粉パン

しゅさい  
主菜

こうそう や  
さわらの香草焼き

ふくさい  
副菜

なすのボロネーゼスパゲッティ  
イタリアンサラダ

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

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 たけした しらいわ にじっせい きなし うえき  
智頭町産: なす(竹下さん)、にんにく(白岩さん)、二十世紀梨(植木さん)

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、ベーコン、豚肉、にんじん

きゅうしよく  
【給食センターより】

あつ ま がっこうせいかつ おく た めん  
暑さに負けず学校生活を送ってもらえるように、食べやすい麺のメニュー

にしました。なすやたまねぎ、トマト、にんにくを使ったスパゲッティです。

にじっせい きなし ちづちょう そだ あおなし かわ きみどりいろ  
二十世紀梨は、智頭町で育てられた青梨です。皮はきれいな黄緑色が

とくちょう にじっせい きなし とっとりけん とくさんひん ひと  
特徴の二十世紀梨は鳥取県の特産品の一つです。