



# きゅうメール



【日にち】 10月4日（月）

【こんだて】 <sup>しゅしよく</sup>主食 <sup>だいせん めく</sup>大山の恵みコッペパン

<sup>しゅさい</sup>主菜 キャベツメンチカツ

<sup>ふくさい</sup>副菜 <sup>あきのみ</sup>秋の実りポトフ

キャベツの<sup>しお</sup>塩こうじソテー

<sup>きゅうにゅう</sup>生乳 <sup>きゅうにゅう</sup>牛乳

【<sup>はいぜん す</sup>配膳図】



【<sup>きょう ちさん ちしやう</sup>今日の地産地消】

<sup>ちづ ちよせん</sup>智頭町産：

<sup>とっとりけんさん きゅうにゅう ぶたにく</sup>鳥取県産：牛乳、豚肉、しめじ、ブロッコリー、エリンギ、だいこん  
さつまいも、<sup>しお</sup>塩こうじ

【<sup>きゅうしよく</sup>給食センターより】

今日の「<sup>あきのみ</sup>秋の実りポトフ」には、<sup>とっとり けんない しゅうかく</sup>鳥取県内で収穫されたさつまいも、だいこん、ブロッコリーや、<sup>けん どうぶ しゅうかく</sup>県東部で収穫されたしめじなど、<sup>あき</sup>秋やこれから<sup>しゅん</sup>旬をむかえるおいしい食べ物を<sup>た もの</sup>たっぷり使いました。朝夕が涼しくなってきた今の時期に<sup>からだ あたた</sup>ぴったりの、体が温まるポトフです。