



きゅうメール

【ひにち】 12月1日(月)

【こんだて】

しゅしょく <u>主食</u>	はん ご飯
しゅさい <u>主菜</u>	くろまめ に 黒豆がんも煮
ふくさい <u>副菜</u>	かぶのみそ汁 しる
た <u>その他</u>	あ しらす和え ぎゅうにゅう 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米、ゆず(宮内さん)、みそ(鳶田さん)

鳥取県産:牛乳、かぶ、こまつな、しめじたけ、ねぎ

【給食センターより】

日本には、春・夏・秋・冬の四季があるので、季節ごとに旬の野菜やくだものや魚があります。これらの食べ物をおいしくいただくための知恵として、旬の食べ物を使った料理が昔から食べられています。

かぶなどの冬野菜は、体の中から温めてくれる力があります。

給食では、旬の野菜をいろいろな料理で、たくさんとりいれていますね。