



きゅうメール

【日にち】 3月4日(水)

【こんだて】

しゅじょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

とうふ
豆腐ハンバーグ

ふくさい
副菜

あつあ しまつな しる
厚揚げと小松菜のみそ汁

きくらげとはるさめの酢のもの

た
その他 ぎゅうにゅう
牛乳

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 しらいわ とみざわ ち くしんこうきょうぎかい
智頭町産：米、みそ(白岩さん)、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 ぎゅうにく ぶたにく たまご とうふ あつあ
鳥取県産：牛乳、牛肉、豚肉、卵、豆腐、厚揚げ、にんじん、えのきたけ、

こまつな、だいこん

きゅうしよく
【給食センターより】

きゅうしよく ひと てづく きゅうしよく とど
給食のよいところの一つに、手作りした給食を届けることがあります。

しはん きゅうしよく つく とうふ
市販のハンバーグもおいしいのですが、給食センターで作った、豆腐ハンバー
グは、よりおいしいと思っています。

ちょうりいん いっしょうけんめい にく やさい とうふ あ
調理員さんが「おいしくなあれ」と一生懸命、肉と野菜や豆腐などを合わせて
作ります。豆腐ハンバーグとともに、みそ汁や酢の物も一緒に食べて、昼からも

げんき
元気にすごしましょう。