



きゅうメール

【^ひ日にち】 12月2日(火)

【^{こんだて}】
しゅしよく ^{だいせん めぐ} **主食** 大山の恵みコッペパン
しゅさい **主菜** さわらのパン粉焼き
ふくさい **副菜** ミネストローネ
ビーンズサラダ
た ^{ぎゅうにゅう} **その他** 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】

^{ちづちようさん} ^{しろ} ^{たけした} ^{はくさい} ^{しらいわ}
智頭町産：白ねぎ(竹下さん)、白菜(白岩さん)

^{とっとりけんさん} ^{ぎゅうにゅう} ^{ぶたにく} ^{はくさい}
鳥取県産：パン、牛乳、豚肉、しめじたけ、白菜、チンゲンサイ

【^{きゅうしよく}給食センターより】

^{しろ} ^{ふゆ} ^{しゅん} ^{やさい}
白ねぎは、冬が旬の野菜です。

^{きゅうしよく} ^{ちづちようさん} ^{しろ} ^{しょう}
給食では、智頭町産の白ねぎを使用しています。

^{きょう} ^{しろ} ^{はくさい} ^{つか} ^{つく}
今日は、白ねぎや白菜を使ってミネストローネを作りました。

^{あたた} ^{しるもの} ^た ^{からだ} ^{なか} ^{あたた} ^す
温かな汁物を食べて、体の中から温め、過ごしましょう。