



きゅうメール

【ひにち】 12月2日(火)

【こんだて】

しゅしょく	だいせん めぐ
しゅさい	大山の恵みコッペパン
ふくさい	さわらのパン粉焼き
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

【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづちょうさん 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)

とつとりけんさん 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

【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。

きゅうしょく ちづちょうさん しろ しよう
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。