



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ にち もく  
9月19日(木)

【こんだて】

しゅしよく  
主食  
しゅさい  
主菜  
ふくさい  
副菜

はん  
ご飯

チキンアドボ

シニガンスープ

パイン&ナタデココ

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】

ちづちようさん こめ しらいわ  
智頭町産：米、にんにく(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、チンゲンサイ、たまねぎ、えのきたけ、さといも

きゅうしよく  
【給食センターより】

こんげつ しよくいく ひ えーえるていー せんせい かていりょうり と  
今月の食育の日は、ALTのメンドーザ先生のふるさとである、フィリピンの家庭料理を取り入れました。

フィリピンで定番のアドボは、鶏肉または豚肉をしょうゆと酢で煮込んだ人気の料理です。肉に酸味と塩味が加わり、ご飯との相性が抜群とのこと。じゃがいもやゆで卵を入れてもおいしいそうです。

給食では、うずら卵を加えてアレンジしました。ひとくちずつ、よくかんで食べましょう。