



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつつたち か  
10月1日 (火)

小5中止

【こんだて】

しゅしよく  
主食

だいせん めぐ  
大山の恵みスイートポテトパン

しゅさい  
主菜

ポークチャップ

ふくさい  
副菜

コンソメスープ

グリーンサラダ

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 しらいわ あおき  
智頭町産：にんにく（白岩さん）、じゃがいも（青木さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく  
鳥取県産：牛乳、豚肉、ベーコン、しめじ

きゅうしよく  
【給食センターより】

さつまいもは、9月から11月にかけて旬の時期をおかえます。体のエネルギーのもとになる炭水化物や、おなかの調子を整える食物せんいを多く含みます。また、さつまいもの茎は、きんぴらなどにしておいしく食べられます。

今日の主食は、さつまいもの甘煮を生地に練りこんで作っていただいたスイートポテトパンです。ちなみに、智頭町産のさつまいもは11月頃から給食に登場する予定ですので、楽しみにしておいてください。