



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がついつか げつ  
2月5日(月)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

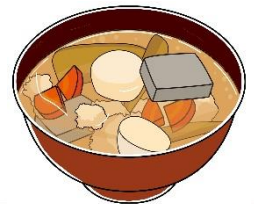
わかどりにく ばいにく や  
若鶏肉の梅肉焼き

ふくさい  
副菜

じる  
のっぺい汁

た  
その他

に  
はくさいのうま煮  
ぎゅうにゆう  
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  
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゆう とりにく ぶたにく  
鳥取県産:牛乳、鶏肉、豚肉、にんじん、たけのこ、しめじ、えのきたけ、  
だいこん、さといも

きゅうしよく  
【給食センターより】

のっぺい汁とは、具だくさんのすまし汁で、かたくり粉などでとろみをつけたものを表します。地方によって材料や味付けが異なりますが、のっぺりとしたとろみが特徴です。とろみがついているので汁が冷めにくく、体もあたたまりやすいです。

きょう けんさん つか つく  
今日は、県産のさといもやきのこをたっぷり使って作りました。