



きゅうメール

【^ひ日にち】 12月5日(金)

【^{しゅしよく}こんだて】 ^{はん}主食 ご飯
^{しゅさい}主菜 ハンバーグの^{わふう}和風おろしソース
^{ふくさい}副菜 ^{しる}みそ汁

きんぴらごぼう

^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}智頭町産: ^{こめ}米、^{しまだ}みそ(^{だいいん}鳶田さん)、^{しろいわ}大根・ヤーコン(白岩さん)

^{たにぐち}さつまいも(谷口さん)、^{しろ}白ねぎ(^{たけした}竹下さん)

^{とっとりけんさん}鳥取県産: ^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{とうふ}豆腐、^{ぎゅうにく}牛肉、^{ぶたにく}豚肉、ねぎ、しめじたけ

【^{きゅうしよく}給食センターより】

^{ふゆ}冬野菜の^{だいいん}大根の^{きせつ}季節になりました。

^{きゅうしよく}給食で使うのは、^{つか}青首大根と言って、^{あおくびだいいん}葉っぱのあたりは少し青く、^は根に向
^{なが}かって長く伸びている大根です。今日は大根をおろして、ハンバーグのソー
^{きゅうしよく}スにしました。給食の材料の中に、^{ざいりよう}体を温めてくれる野菜が多くなってい
^{なか}ます。きんぴらごぼうの中に、ごぼうやヤーコン、^{しる}みそ汁には、さつまいもが
^{はい}入っています。