



きゅうメール

【日にち】 10月9日（火）

【こんだて】

しゅしよく	はん
主食	ご飯
しゅさい	わか とりにく たつたあ
主菜	若鶏肉の竜田揚げ
ふくさい	
副菜	キムチスープ
	こもく いた
	五目ビーフン炒め
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
生乳	牛乳

はいぜん す
【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 しらいわ
智頭町産：米、じゃがいも（白岩さん）

かんそう とみざわ ちく しんこう きょうぎかい
乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく ふたにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、たら、豚肉、たまねぎ、にんじん、しめじ

こまつな、しょうが、チンゲンサイ、たけのこ

きゅうしよく
【給食センターより】

ビーフンは、小麦粉ではなく米粉から作られためん、中国や台湾、ベトナムなどアジアの色々な国で食べられています。小麦粉のめんとは違う食感を楽しむことができます。炒め物にしたり、汁物に入れて食べるとおいしいです。今日は、富沢地区特産のきくらげや、県産のこまつな、たけのこなどと一緒に具だくさんの炒めものにしました。