



きゅうメール

【日にち】 10月16日(火)

【こんだて】
主食 ^{しゆしよく} ご飯 ^{はん}
主菜 ^{しゆさい} はまちのカレー焼き ^や
副菜 ^{ふくさい} もずく汁 ^{じる}
かぼちゃのそぼろ煮 ^に
生乳 ^{ぎゆうにゆう} 牛乳 ^{ぎゆうにゆう}

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、かぼちゃ(白岩さん)、豆腐(なかや豆腐店)

鳥取県産：牛乳、はまち、合挽き肉、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ね

【給食センターより】

かぼちゃは、夏が旬の緑黄色野菜ですが、皮がかたいため日持ちがするので、夏に収穫してから冬まで食べることができます。風邪などの病気の予防や、疲労回復に効果があります。今日は地元でとれたかぼちゃを使用しています。