



きゅうメール

【日にち】 11月6日（火）

【こんだて】
主食 しゆしよく ご飯 はん
主菜 しゆさい 若鶏肉のアップルソースがけ わかとりにく
副菜 ふくさい もずくスープ
キャベツのソテー
生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しょうが、たまねぎ、チンゲンサイ、こまつな
キャベツ、えのきたけ、りんごピューレ

【給食センターより】

もずくは、他の海そうに巻きついて成長するため、この名前がついたと言われています。もずくには、おなかの調子を整える食物せんいや、強い歯や骨をつくるカルシウムが豊富に含まれています。主に沖縄県でとれるもずくは、スープに入れたり、酢の物にして食べられています。