



きゅうメール

【日にち】 12月19日(水) しょくいく ひ
食育の日

【こんだて】 とうじ こんだて
冬至献立

しゅしょく むぎ はん
主食 麦ご飯

しゅさい はまちの たつたあ
主菜 はまちの竜田揚げ

ふくさい かぼちゃのすいとん

さつまいものきんぴら

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
牛乳 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 たけした しまだ あや き
智頭町産：米、しろねぎ(竹下さん)、さつまいも(嶋田さん)、みそ(綾木さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、はまち、豚肉、しょうが、えのきたけ、にんじん

きゅうしょく
【給食センターより】

まいつき にち しょくいく ひ きょう ひとあし はや とうじ こんだて とうじ
毎月19日は食育の日です。今日は一足早い「冬至献立」です。冬至とは、
ねん なか いちばん ひるま じかん みじか ひ ことし とうじ がつ
1年の中で一番昼間の時間が短くなる日のことです。今年の冬至は12月22
にち にほん とうじ ひ むかし た
日です。日本では冬至の日には、昔からかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ると
かぜ げんき す
風邪などをひかずに元気に過ごすことができるといわれています。今日の給食
では、かぼちゃをたくさん入れたすいとんの汁にしました。すいとんとは、こむ
ぎこ みず ね たんご かたち する なか に
小麦粉を水で練って団子のような形にして、汁の中で煮たものです。かぼちゃ
たっぴりのすいとんを食べて温まりましょう。