



# きゅうメール

【日にち】

10月25日（金）

【こんだて】

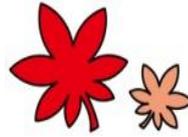
主食 ご飯

主菜 きのかしゅうまい

副菜 肉じゃがさつま

そうめんかぼちゃの酢のもの

牛乳 牛乳



～そうめんかぼちゃ～

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、じゃがいも（谷口さん）、そうめんかぼちゃ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、きゅうり、さつまいも

【給食センターより】

今日はいつもの肉じゃがに、9月から11月にかけておいしい旬の時期をむかえるさつまいもを入れています。ほくほくとして甘みの強いさつまいもと、甘辛い肉じゃがの味付けが良く合います。さつまいもには、体のエネルギーのもとになる炭水化物や、おなかの調子を整える食物せんいが豊富に含まれています。今日のさつまいもは、鳥取県東部で収穫されたさつまいもです。