



きゅうメール



【日にち】 10月5日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 あじメンチカツ

副菜 秋の実りポトフ

海そうサラダ

生乳 牛乳

その他 チーズ

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、あじ、たまねぎ、しめじ、ブロッコリー、だいこん

きゅうり

【給食センターより】

今日の「秋の実りポトフ」には、さつまいもや大根、鳥取県中部で収穫されたブロッコリーや、東部で収穫されたしめじなど、秋やこれから旬をむかえるおいしい食べ物をたっぷり使いました。朝夕がめっきり涼しくなってきた今の時期にぴったりの、体が温まるポトフです。