



きゅうメール

【日にち】 1月14日（木）

【こんだて】

主食	コーンピラフ
主菜	若鶏肉のアップルソースがけ
副菜	冬野菜のポトフ
	キャベツのカレーソテー
生乳	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、しょうが、だいこん、しめじ、キャベツ

【給食センターより】

キャベツは、栽培する産地によってとれる時期が違います。一年中食べることができます。春キャベツ、夏秋キャベツ、冬キャベツとそれぞれ歯ごたえや味に違いがあります。今が旬の冬キャベツは、歯ごたえがあって甘みが強いのが特徴です。今日のキャベツは鳥取県内で収穫されたキャベツです。