



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち か
10月17日(火)

【こんだて】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みさつまいもパン

しゅさい
主菜

ポークチャップ

ふくさい
副菜

えびボールスープ

フレンチサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【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 しらいわ
智頭町産：にんにく(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、こまつな、たまねぎ、しめじ、キャベツ

きゅうしよく
【給食センターより】

さつまいもは、9月から11月にかけて旬の時期をむかえます。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を多く含みます。また、さつまいもの茎は、きんぴらなどにしておいしく食べられます。

今日の主食は、さつまいもの甘煮を生地に練りこんで作っていただいたさつまいもパンです。ちなみに、智頭町産のさつまいもは11月頃から給食に登場する予定ですので、楽しみにしておいてください。