



国産産林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】

がつはつかすい
12月20日(水)

とうじこんだて
冬至献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

にく
かぼちゃひき肉フライ

ふくさい
副菜

じる
あごちくわのすまし汁

かあ
はくさいのゆず香和え

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 こめ しらいわ みやうち
智頭町産:米、はくさい(白岩さん)、ゆず(宮内さん)

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、あごちくわ、にんじん、こまつな、ねぎ、えのきたけ、
もやし、ゆず(山本さん)

きゅうしよく
【給食センターより】

12月22日は「冬至」です。冬至とは、1年の中で一番昼間の時間が短くなる日のことです。日本では冬至には、昔からかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ると風邪をひかずに元気に過ごすことができると言われています。

きょう きゅうしよく ひとあしはや とうじこんだて
今日の給食は、一足早い冬至献立にしました。

かぼちゃやゆずを味わい、寒い冬を元気に過ごしましょう。