



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ 10月20日(金)

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しゅざい
主菜

や ぐり
焼き栗コロッケ

ふくさい
副菜

あき みの
秋の実りカレー

らっきょうサラダ

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】

ちづちようさん こめ しらいわ たけした
智頭町産：米、にんにく(白岩さん)、なす(竹下さん)

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、たまねぎ、エリンギ、らっきょう、キャベツ、
にじっせいきなし
二十世紀梨、じゃがいも

きゅうしよく
【給食センターより】

あき ふか あさゆう さむ きこう かんそう
秋も深まり、朝夕が寒くかんじられる気候となりました。空気が乾燥するこれからの
じき か ぜ かんせんしょう いじょう き
時期は、風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどによる感染症に、いつも以上に気をつ
ける必要があります。感染症予防には、手洗いが有効です。給食の前には特にしっかり
てあら ひつよう かんせんしょうよぼう てあら ゆうこう きゅうしよく まえ とく
と手洗いをしましょう。ポイントは、たっぷりの流水で汚れやウイルスを洗い流すイメージ
てあら りゅうすい よご あら なが
で手を洗うことです。清潔なハンカチの用意も忘れないようにしましょう。