



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がっ か か  
10月3日(火)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

だいせん めぐ  
大山の恵みコッペパン

しゅさい  
主菜

かぼちゃひきにく  
かぼちゃひき肉フライ

ふくさい  
副菜

ミネストローネ

キャベツの塩こうじ炒め

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 たけした  
智頭町産：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、ベーコン、豚肉、たまねぎ、キャベツ、エリンギ、  
にんじん、塩こうじ

きゅうしよく  
【給食センターより】

きゅうしよく とっとりけんさん ちづちょうさん しよくざい つか こんだて ていきょう  
給食では、鳥取県産や智頭町産の食材をたくさん使った献立を提供しています。

ちさんちしょう ことば し  
みなさんは「地産地消」という言葉を知っていますか？

ちさんちしょう じもと つく しよくざい じもと しょうひ いみ ちさんちしょう  
「地産地消」とは、地元で作られた食材を地元で消費するという意味です。地産地消  
を意識することで、健康的にも、環境的にも、経済的にも、いいことがたくさんあります。

まいしゅうかようび しゅしよく げんりょう こむぎ とっとりけんさん  
毎週火曜日は主食がパンですが、パンの原料である小麦も、もちろん鳥取県産です。