



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち もく
9月19日(木)

【こんだて】

しゅしよく
主食
しゅさい
主菜
ふくさい
副菜

はん
ご飯

チキンアドボ

シニガンスープ

パイン&ナタデココ

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
智頭町産：米、にんにく(白岩さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、チンゲンサイ、たまねぎ、えのきたけ、さといも

きゅうしよく
【給食センターより】

こんげつ しよくいく ひ えーえるてー せんせい かていりょうり と
今月の食育の日は、ALTのメンドーザ先生のふるさとである、フィリピンの家庭料理を取り入れました。

フィリピンで定番のアドボは、鶏肉または豚肉をしょうゆと酢で煮込んだ人気の料理です。肉に酸味と塩味が加わり、ご飯との相性が抜群とのこと。じゃがいもやゆで卵を入れてもおいしいそうです。

きゅうしよく たまご くわ た
給食では、うずら卵を加えてアレンジしました。ひとくちずつ、よくかんで食べましょう。