



国産森林セラピー  
イメージキャラクター「もりりん」

# きゅうメール

ひ  
【日にち】

が につ ち に ち か  
9月26日(火)

【こんだて】

しゅしよく  
主食

めぐ  
大山の恵みキャロットパン

しゅさい  
主菜

にじっせいきなし  
チキンの二十世紀梨ソースかけ

ふくさい  
副菜

コンソメスープ

ひじきのごまネーズ

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 たにぐち  
智頭町産：じゃがいも（谷口さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく にじっせいきなし  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、にんじん、ブロッコリー、二十世紀梨、  
しめじ、きゅうり、キャベツ

きゅうしよく  
【給食センターより】

きょう とっとりけんさん とりにく とっとりけんとくさん にじっせいきなし つく  
今日は、鳥取県産の鶏肉に、鳥取県特産の二十世紀梨で作ったソースをかけました。  
にじっせいきなし しゅうかく じき みじか きゅうしよく いちばん じき  
二十世紀梨が収穫される時期は短いので、給食では一番おいしい時期に  
じょう かこう れいとうほぞん かつよう  
ピューレ状に加工し冷凍保存していただき、カレーやシチュー、ソースなどに活用して  
なし にく さかな あま りょうり  
います。梨にはお肉やお魚をやわらかくしたり、甘みとコクをだして料理をよりおいしく  
したりする効果があります。