



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつみっか か  
12月3日(火)

【こんだて】

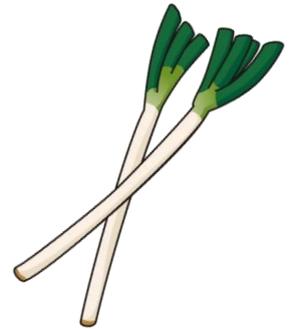
しゅしよく だいせん めぐ こくとう  
主食 大山の恵み黒糖パン

しゅさい  
主菜 チリコンカン

ふくさい  
副菜 しろ  
白ねぎのポタージュ

かい  
海そうサラダ

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】

ちづちょうさん たけした  
智頭町産：しろねぎ(竹下さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく だいず  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、大豆、エリンギ、にんじん

きゅうしよく  
【給食センターより】

しろ ふゆ しゅん やさい とっとりけん さいばい ひんしゅ おお 1ねんちゅう た  
白ねぎは冬が旬の野菜ですが、鳥取県では栽培する品種を多くして、1年中食  
べることができるように工夫されているそうです。

きゅうしよく ちづちょうさん あま しろ しょう  
給食では、智頭町産の甘い白ねぎを使用しています。

きょう しろ つか つく た からだ  
今日は、白ねぎをたっぷり使ってポタージュを作りました。しっかり食べて、体の  
なか あたた  
中から温めましょう。