



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつとおか げつ
3月10日(月)

中学校中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

てづく
手作りコロッケ

ふくさい
副菜

しる
キムチみそ汁

フルーツミックス

た
その他

ぎゅうにゆう
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 こめ こみやま
智頭町産：米、みそ(小宮山さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゆう ぎゅうにく ぶたにく とうふ たまご
鳥取県産：牛乳、牛肉、豚肉、豆腐、卵、にんじん、しろねぎ、さといも

きゅうしよく
【給食センターより】

きょうは、とっとりけんさん ぎゅうにく ぶたにく つか きゅうしよく じまん
今日は、鳥取県産の牛肉・豚肉をたっぷり使った、給食センター自慢の
てづく
手作りコロッケです。ぎゅうにく
牛肉ミンチと、みじん切りにしたたまねぎをいためて、ゆ
でてつぶしたじゃがいもと一緒(いっしょ)に混ぜあわせ、コロッケの形(かたち)に丸めます。そ
の(ご)後、衣(ころも)をつけてあぶら
油で揚げたら出来上がりです。

やく
約290個の(こ)コロッケを調理員(ちょうりいん)さんがひとつひとつ(こころ)心をこめて作(つく)ってくだ
さいました。あじ
味わって食(た)べてみてください。