



# きゅうメール

【日にち】 12月15日(木)

ちゅうがっこう ちゅうし  
中学校中止

【こんだて】

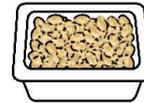
しゅしよく ごはん  
主食 ご飯

しゅさい てっぱん や  
主菜 鉄板たまご焼き

ふくさい ちゅうか  
副菜 だいこんの中華スープ

スタミナ納豆

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう  
生乳 牛乳



はいぜん す  
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう  
【今日の地産地消】

ちづ ちよさん こめ とうふ とうふ てん しろ たけした  
智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、白ねぎ（竹下さん）

とっとりけんさん きゅうにゅう とり にく ほ  
鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、たまご、干しいたけ、えのきたけ、だいこん  
ねぎ

きゅうしよく  
【給食センターより】

みなさんは納豆は好きですか？独特のにおいと糸引くねばりが苦手な人もいます  
とおもいます。

きょう きゅうしよく なっとう りょうり とっとりけん ちゅうぶ きゅうしよく たんじょう きゅうしよく  
今日の給食の納豆料理は、鳥取県中部の給食センターで誕生した給食メニュー  
「スタミナ納豆」です。とり ひきにく とねぎ、しょうが、にんにくなどの香味野菜、  
それからひきわり納豆を いっしょ いた あまから あじつ いた  
一緒に炒めて甘辛く味付けしています。炒めること  
においやねばりがおさえられ、納豆が苦手な人でも食べやすくなっています。ごは  
んに添えていただきます。