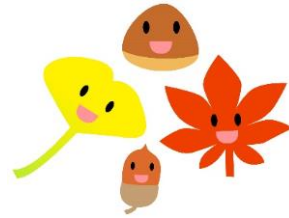




きゅうメール



【日にち】 10月11日（月）

【こんだて】

主食 大山の恵みコッペパン

主菜 若鶏肉のはちみつ照り焼き

副菜 パンプキンポタージュ

だいこんのコンソメ煮

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、かぼちゃ、エリンギ、だいこん

【給食センターより】

かぼちゃには、肌や粘膜を丈夫にし、免疫力を高める「カロテン」が豊富に含まれています。ほかにも、ビタミンCなどといったビタミン類も含まれていて、風邪などの予防に役立ちます。オレンジ色の果肉の部分よりも、皮に多く含まれているので、今日のポタージュのように皮ごと食べるのがおすすめです。今日の給食のかぼちゃは、県内で収穫されたかぼちゃを使っています。