



きゅうメール



【日にち】

9月3日（金）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 プルコギ

副菜 キムチスープ

ナムル

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、にんにく（白岩さん）、みそ（嶋田さん）

乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、牛肉、豚肉、にんじん、しょうが、しめじ、チンゲンサイ

りんごピューレ

【給食センターより】

蒸し暑い日が続いています。今日はそんな暑さの中でも食欲がわき、スタミナがつくような献立にしました。とくに主菜の「プルコギ」には、体を作るたんぱく質がとれるように牛肉をたっぷり使っています。また、プルコギに入っているにんにくは、昔からスタミナを付ける食べ物として知られていて、今日は町内でもとれたにんにくを使っています。さらに、キムチスープのキムチにも、食欲アップの効果があります。野菜もたくさんとれるので、しっかり食べて感染症や暑さに負けない元気な体を作りましょう。