



きゅうメール

【日にち】 7月5日（木）

【こんだて】
 主食 ^{しゅしよく} ご飯 ^{はん}
 主菜 ^{しゅさい} 竹輪の梅ごろも揚げ ^{ちくわ うめ あ}
 副菜 ^{ふくさい} あご団子汁 ^{だんご じる}
 夏野菜の含め煮 ^{なつやさい ふく に}
 生乳 ^{きゅうにゅう} 牛乳 ^{きゅうにゅう}

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（五月田農産物加工所）、なす（竹下さん）

たまねぎ（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、あご団子、竹輪、米粉、たまねぎ、かぼちゃ
煮干し

【給食センターより】

今日は、あごのすり身でできた団子を使用した汁物にしています。「あご」という名前が親しまれているとびうおは、飛行機の翼のようなひれを持ち、海面をさっそうと飛ぶ姿から名前がつけました。英語では、「フライング・フィッシュ」といいます。とびうおは、ひれを使って海面からジャンプすると、3メートルくらいの高さで300メートルから400メートルの距離を飛ぶことができます。