



きゅうメール

【日にち】 1月23日（水）

【こんだて】
主食 麦ごはん
主菜 いわしの梅煮
副菜 はくさいのみそ汁
ながいものそばろ煮
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、はくさい（武田さん）、みそ（嶋田さん）、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、いわし、鶏肉、わかめ、にんじん、ながいも

【給食センターより】

給食では、鳥取県の魚を多く取り入れるようにしています。今日のいわしも、鳥取県沖で水揚げされたものを、骨まで食べられるように加工しています。いわしには、血液をサラサラにし、頭のはたらきを良くするとされるDHAやEPAが多く含まれています。魚が苦手な人も、体に良い鳥取県産の魚を好きになってほしいです。