



きゅうメール

【日にち】

6月14日（金）



【こんだて】

主食

青菜ご飯

主菜

さごしの梅みそ焼き

副菜

白玉だんご汁

たけのこの炒り煮

生乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（谷口さん）、みそ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、牛肉、さごし、鶏肉、しめじ、たけのこ、梅ペースト

【給食センターより】

成長するにつれて名前が変わる魚を「出世魚」といい、縁起の良い魚として知られています。今日の給食に登場した「さごし」も出世魚のひとつですが、では、さごしは成長すると何と呼ばれる魚になるのでしょうか？



正解は、「さわら」です。給食では、鳥取県で水揚げされたさごしを使っています。