



# きゅうメール

【日にち】 7月5日 (金)

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	さごしのバジル焼き
副菜	ビーフシチュー
	海そうサラダ
生乳	牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ・じゃがいも (谷口さん)

鳥取県産：牛乳、さごし、牛肉、エリンギ、きゅうり、トマトピューレ

【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。