



きゅうメール

【日にち】

2月5日（水）

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 はまちのごまみそ焼き

副菜 豆腐のすまし汁

こんにゃくのピリ辛炒め

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、しろねぎ（竹下さん）

みそ（武田さん）、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、はまち、わかめ、えのきたけ、にんじん

【給食センターより】

はまちは、「ツバス⇒ハマチ⇒メジロ⇒ブリ」というように、大きくなるにつれて呼び名が変わる出世魚です。DHAやEPAという、脳の活性化や生活習慣病の予防が期待できる成分を豊富に含んでいます。給食では、鳥取県産のはまちを使っています。