



# きゅうメール

【日にち】 4月17日（金）

【こんだて】

主食 しゆしよく 青菜ご飯 あおなはん

主菜 しゆさい さわらの梅みそ焼き うめや

副菜 ふくさい 春キャベツのみそ汁 はるしる

ながいものそぼろ煮 に

生乳 ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、厚揚げ（なかや豆腐店）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、鶏ひき肉、さわら、しめじ、ながいも

【給食センターより】

さわらは春にたくさんとれることから、漢字で「さかなへん」に「春」と書きます。また、さわらは出世魚と言ひ、成長するにつれて名前が変わる魚として知られています。白っぽい身で白身魚のようですが、いわしやさば、あじなどといった青背の魚の仲間で、脂の中に脳のはたらきを活発にする成分が多く含まれています。