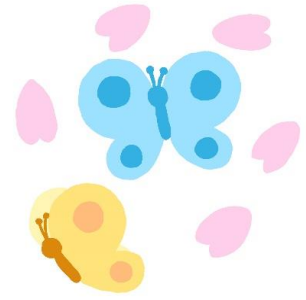




きゅうメール



【日にち】 3月15日（火）

【こんだて】

主食	ご飯
主菜	さわらの西京焼き
副菜	もずく汁
	ひじきの炒り煮
牛乳	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）

鳥取県産：牛乳、水煮大豆、えのきたけ、にんじん、ねぎ

【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「魚へん」に「春」と書きます。また、さわらは出世魚といい、成長するにつれて名前が変わる縁起の良い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、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。