



# きゅうメール

【日にち】 4月14日(水)

※本日一部献立変更をしています

【こんだて】 主食 ご飯

主菜 さわらのピリ辛焼き

副菜 春キャベツのみそ汁

ながいもの煮物

生乳 牛乳



【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（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、さわら、豆腐ちくわ、チンゲンサイ、しめじ

ながいも、にんじん、しろねぎ、しょうが

【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。※本日献立を一部変更しています。