



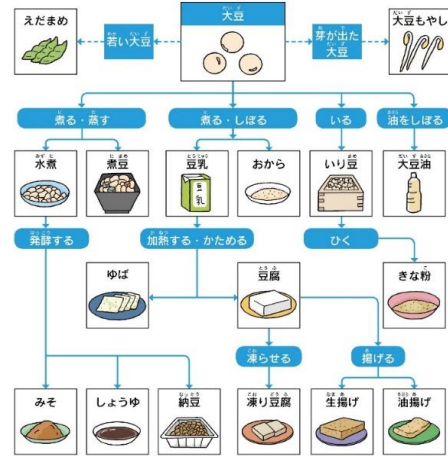
きゅうメール



【日にち】 3月7日 (火)

【こんだて】

主^{しゅ}食^{しょく} ご飯^{ごはん}
 主^{しゅ}菜^{さい} たらのみそマヨ^や焼き
 副^{ふく}菜^{さい} ゆばのすまし^じ汁
 はくさいのそぼろ^に煮
 牛^{ぎゅう}乳^{にゅう} 牛^{ぎゅう}乳^{にゅう}



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（勢登さん）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、豆腐、ゆば、えのきたけ、にんじん

【給食センターより】

大豆は日本人の食事に昔から深く関わってきた食べ物ですが、そのままでは食べにくく、消化もよくありません。そのため、昔からおいしく食べるための工夫をしてきました。今日の給食でも、豆腐やゆばといった大豆がすがたをかえた食品を使用しています。良質なたんぱく質を多く含んでいる大豆製品を積極的に食べて、強いからだをつくりましょう。