



きゅうメール

【日にち】

3月5日(火)

中3中止

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

さばの塩焼き

副菜

豆腐のすまし汁

キャベツのオイスターソース炒め

その他

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産:米

鳥取県産:牛乳、さば、豚肉、豆腐、にんじん、エリンギ、しめじ、しいたけ

【給食センターより】

さばなどの青背の魚の脂には、DHAやEPAといった脳のはたらきを活発にする成分が多く含まれています。青背の魚はさばの他にも、いわしやさんま、あじ、はまちなどがあり、鳥取県内の漁港でもたくさん水揚げされます。

今日の主菜のさばの塩焼きには、小さな骨が残っているかもしれません。

骨に気をつけて、よくかんで食べましょう。