



きゅうメール

【日^ひにち】

9月17日(水)

【こ^こんだて】

主食

ごはん

主菜

かれいの^あから揚げ

副菜

けんちん^じ汁

なすとピーマンのみ^{いた}そ炒め

その他

ぎゅうにゅう
牛乳

【配膳^{はいぜんず}図】



【今日^{きょう}の地産地消^{ちさんちしょう}】

智頭町^{ちづちょうさん}産^{こめ}：米、みそ(青木^{あおき}さん)、なす(竹下^{たけした}さん)

鳥取県^{とっとりけんさん}産^{ぎゅうにゅう}：牛乳、かれい、豆腐^{とうふ}、豚肉^{ぶたにく}、にんじん、干しいたけ^ほ、さといも

【給食^{きゅうしょく}センターより】

カレイのから揚げは、真^まん^{なか}中^{なか}の背骨^{せぼね}と、頭^{あたま}の下^{した}にあるえらの大きな骨^{おほほね}をは
ずしたら、残^{のこ}りは全^{ぜん}部^ぶ食^たべ^たる^たこ^こが^たで^たき^たま^たす^た。

でも、そのま^ま食^たべ^たると、骨^{ほね}がのどに刺^ささる^さ心^{しん}配^{ぱい}が^あり^ます^す。

安全^{あんぜん}に食^たべる^たた^ために、魚^{さかな}の骨^{ほね}のあ^ある^る場^ば所^{しょ}を覚^{おぼ}え^えま^まし^しょう^う。骨^{ほね}の位^い置^ちを意^い識^{しき}
して、順^{じゅん}番^{ばん}に外^{はず}して食^たべ^たて^たみ^みるとい^いい^いで^です^すね。