



きゅうメール



【日にち】 10月20日(木)

【こんだて】

主食	麦ご飯
主菜	さごしのごまみそ焼き
副菜	五目煮
	はるさめの酢の物
牛乳	牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、さごし、鶏肉、だいこん、キャベツ、にんじん
ほししいたけ

【給食センターより】

さごしは、鳥取県沖でもたくさん水揚げされる魚のひとつです。さごしは、さわらの幼魚で、このように大きくなるにつれて名前がかわっていく魚は出世魚とよばれ、縁起の良い魚として知られています。今日は、地元産のみそとすりごまをまぶして焼いています。