



きゅうメール

【日にち】

がつ なのか もく
3月7日（木）

ちゅうがっこう ねん けっしょく
中学校3年欠食

【こんだて】

しゅうしょく はん
主食 ご飯

しゅうさい いわしのうめおかに
主菜 いわしの梅おかか煮

ふくさい かすじ
副菜 かす汁

だいこんのそぼろ煮

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう
牛乳 牛乳

はいげん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう
【今日の地産地消】

ちづ ちょうさん こめ すわ しゅぞう たけた
智頭町産：米、さけかす（諏訪酒造）、みそ（武田さん）、さといも

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく しろねぎ にんじん
鳥取県産：牛乳、いわし、豚肉、鶏肉、しろねぎ、にんじん

きゅうしょく
【給食センターより】

いわしには、脂のなかに頭のはたらきを良くするDHAが豊富に含まれています。いわしのほかにも、さばやあじ、さんまなどの青背の魚に多く含まれています。給食では、鳥取県で水揚げされる魚を取り入れるようにして、今日のいわしも鳥取県産のいわしを加工したものです。よくかんで食べましょう。