



# きゅうメール

【日にち】 5月29日（水）

【こんだて】 主食 ご飯  
主菜 若鶏肉のしょうが焼き  
副菜 なら豚汁  
切干大根の含め煮  
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、みそ（鳶田さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、だいこん、ほししいたけ、切干大根  
さといも

【給食センターより】

今日は、いつもの豚汁にたっぷりのならを入れた「なら豚汁」にしました。ならには、疲れをとり、食欲が増す効果があるので、日本では昔から体力増進にいい野菜として食べられてきました。最近、真夏のように暑かったり、逆に肌寒く感じたりといった気温差が激しい日が続いて、体調を崩しやすい時期です。しっかり食べて乗り切りましょう。また、胃腸炎などの感染症予防として、給食前の手洗いをていねいにしましょう。