



きゅうメール

【日にち】 3月22日（水）

【こんだて】

主食	ごはん
主菜	さばの塩焼き
副菜	豆腐のみそ汁
	切り干し大根のソース炒め
牛乳	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、豆腐、しろねぎ、にんじん

【給食センターより】

さばのような青背の魚には、DHAやEPAといった血液の流れを良くし、脳のはたらきを活発にする脂が多く含まれています。給食では県産のさばを使用しています。

また、小学校のみなさんは今日で今年度の給食は最後になります。1年間を振り返ってみて、給食当番の仕事や手洗い、食事のマナーはきちんと守れていましたか。できていなかったことは反省して、次の学年ではできるようにしましょう。

24日の修了式が終わると春休みに入ります。休み中も早寝・早起きを心がけて、3食しっかり食べましょう。そして体調を整えて、新学期を迎えましょう。