



きゅうメール



【日にち】

9月30日（金）

ちゅうがっこう ちゅうし
中学校中止

【こんだて】

しゅしよく はん
主食 ご飯

しゅさい さんまのかば焼き



ぶくさい なめこ汁

じゃがいものトマト煮

きゅうにゅう きゅうにゅう
牛乳 牛乳

はいぜん す
【配膳図】



きょう ちさん ちしょう
【今日の地産地消】

ちづ ちよきん こめ たけした たにくち
智頭町産：米、たまねぎ（竹下さん）、じゃがいも（谷口さん）

しみだ
みそ（嶋田さん）

とっとりけんさん きゅうにゅう とりにく あぶらあ
鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、わかめ、なめこ、トマト、にんじん

きゅうしよく
【給食センターより】

さんまは秋においしい魚として知られています。さんまの脂には、脳のはたらきを活発にしたり、血液をサラサラにしたりするはたらきがある成分が多く含まれています。脂ののった旬の魚は、おいしいだけでなく、体にも良い食品といえます。

きょう きゅうしよく つか とくべつ かこう ま なか ほね
今日の給食に使っているさんまは、特別な加工をしたさんまなので、真ん中の骨もまるごと食べられます。よくかんで食べましょう。