



きゅうメール

【日にち】 3月2日（水）

【こんだて】

しゅしよく
主食

ごはん
ご飯

しゅさい
主菜

さばのみそ煮
さばのみそ煮

ふくさい
副菜

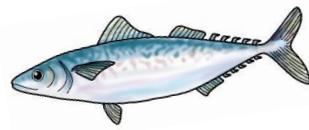
さわに わん
沢煮椀

きりほ だいこん
切り干し大根のソース炒め

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎゅうにゅう
牛乳

その他（中学校のみ）すだちゼリー



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
智頭町産：米

とっとりけんさん きゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、たけのこ、にんじん、ほししいたけ、ねぎ
切り干しだいこん

きゅうしよく
【給食センターより】

さばのみそ煮は、給食に登場する魚料理の中でも人気のあるメニューです。骨ごと食べられる特別な加工がされています。よくかんで食べましょう。

沢煮椀は、具材を干切りにしたすまし汁のことをいいます。干切りにした県産のたけのこや干しいたけ、にんじん、糸こんにゃくなどが入った臭だくさんの汁です。