



きゅうメール

【日にち】 6月24日（月）

【こんだて】
主食 大山の恵みコッペパン
主菜 まめのグラタン
副菜 オニオンスープ
ツナポテト
牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：たまねぎ（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、水煮大豆、しいたけ、アスパラガス

【給食センターより】

今月の上旬より、給食に町内産の新たまねぎを使っています。たまねぎには、血液をサラサラにし、疲れをとるはらきがあります。新たまねぎは、やわらかくて、加熱すると甘みが強くなります。