



きゅうメール

【日にち】 6月15日（月）

【こんだて】 **主食** 大山の恵みコッペパン

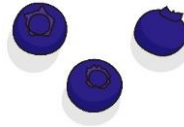
主菜 タンドリーチキン

副菜 オニオンスープ

ポテトサラダ

牛乳 牛乳

その他 ブルーベリージャム



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：たまねぎ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、ヨーグルト、ほししいたけ、アスパラガス

【給食センターより】

タンドリーチキンは、インド料理のひとつで、ヨーグルトやにんにく、香辛料などに鶏肉を漬け込んで、タンドールとよばれる筒型の釜で焼きます。今日は、ヨーグルトとカレー粉、すりおろしたたまねぎなどに鶏肉をつけ込んで香ばしく焼きました。