



# きゅうメール

【日にち】 6月29日（月）

【こんだて】 **主食** 大山の恵み小型コッペパン

**主菜** バーベキューチキン

**副菜** アスパラとベーコンのクリームスパゲッティー  
フレンチサラダ

**生乳** 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：にんにく（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、たまねぎ、しょうが、エリンギ  
キャベツ、きゅうり、アスパラガス、りんごピューレ

【給食センターより】

フレンチサラダは、5年生の家庭科で学習する野菜をゆでる調理の中で実習する、「フレンチソース」で味付けをしています。ソースの材料は塩と酢、サラダ油、こしょうで、分離しないようにしっかりかき混ぜることがポイントです。簡単なので、おうちでもぜひ作ってみてください。