



# きゅうメール

【日にち】 2月28日（月）

【こんだて】  
主<sup>しゅ</sup>食<sup>しょく</sup> 大<sup>だい</sup>山<sup>せん</sup>の恵<sup>めぐ</sup>みコッペパン  
主<sup>しゅ</sup>菜<sup>さい</sup> 若<sup>わか</sup>鶏<sup>とり</sup>肉<sup>にく</sup>のアップルソースがけ  
副<sup>ふく</sup>菜<sup>さい</sup> クラムチャウダー  
カボラッキョサラダ  
牛<sup>ぎゅう</sup>乳<sup>にゅう</sup> 牛<sup>ぎゅう</sup>乳<sup>にゅう</sup>

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、いか、にんじん、かぼちゃ、らっきょう甘酢漬

【給食センターより】

今日は、今年度募集した「我が家の自慢料理コンテスト」の応募料理の中から、智頭中学校1年の安道愛音さんの「カボラッキョサラダ」を取り入れました。

この料理は、県産のかぼちゃと、県特産品のらっきょうの甘酢漬を使用したサラダで、らっきょうが苦手な人でもおいしく食べられるように工夫されています。

来月も応募料理の中から給食に取り入れる予定です。お楽しみに！