



きゅうメール

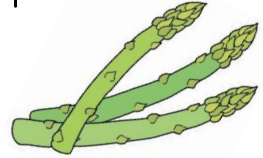
【日にち】 6月27日（火）

【こんだて】 ^{しゅしよく}主食 大山の恵みだいせん めく こがた小型コッペパン

^{しゅさい}主菜 マーマレードチキン

^{ふくさい}副菜 アスパラガスとベーコンのクリームスパゲッティー
イタリアンサラダ

^{ぎゅうにゅう}牛乳 ^{ぎゅうにゅう}牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

^{ちづ ちよぎん}智頭町産：

^{とっとりけんさん}鳥取県産：牛乳、鶏肉、ベーコン、たまねぎ、アスパラガス
きゅうり、エリンギ

【給食センターより】

^{ちづちよう}智頭町の学校給食では、^{がっこうきゅうしよく}主食として^{しゅしよく}智頭町産の^{ちづちようさん}コシヒカリという^{ひんしゅ}品種のお米を使用しています。もちもちとした食感で冷めてもおいしいのが特徴です。

また、^{こんだて}献立の幅を^{はば}広げるために^{ひろ}毎週火曜日は^{まいしゅう かようび}パンを提供しています。パンに^{しよく}使用している^{こむぎ}小麦は^{けんさん}県産の^{だいせん}大山^{こむぎ}小麦で、^{こめこ}米粉パンの^{こめこ}米粉は^{けんさん}県産の^{こめ}お米が^{げんりよう}原料です。それぞれの風味や食感を^{ふうみ}楽しみながら^{しよっかん}食べて^たほしいと思いま^{おも}す。