



きゅうメール



【日にち】 6月28日（月）

【こんだて】 **主食** 大山の恵み小型コッペパン

主菜 マーマレードチキン

副菜 アスパラとベーコンのクリームスープパグッティー
フレンチサラダ

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、鶏肉、キャベツ、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】

今日の副菜の「フレンチサラダ」は、小学校5年生の家庭科で学習する、野菜をゆでる調理実習で作る「フレンチソース」で味付けをしています。フレンチソースの材料は、酢とサラダ油、塩、こしょうで、分離しないようにしっかり混ぜ合わせることがポイントです。簡単なので、ぜひうちでも作ってみてください。