



きゅうメール

【日にち】 6月21日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 若鶏肉のトマトソースがけ



副菜 きのことスープ

アスパラガスの塩こうじソテー

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、アスパラガス、トマト、キャベツ

干しいたけ、たまねぎ、エリンギ、塩こうじ

【給食センターより】

トマトの赤い色素である「リコピン」には、ガンや生活習慣病を予防するはたらきがあります。また、トマトの酸っぱさの素である「クエン酸」には、胃のはたらきを良くし、疲れをとるはたらきがあります。

今日は鳥取県産のトマトを使って手作りしたソースを香ばしく焼いた鶏肉にたっぷりかけています。