



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち か
7月16日(火)

パリオリンピック・パラリンピック きねん こんだて 記念献立

【こんだて】

しゅしょく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みソフトフランスパン

しゅさい
主菜

プロヴァンスチキン

ふくさい
副菜

ポタージュ・サンジェルマン

マセドアンサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

ふう
ブラマンジェ風デザート

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん
智頭町産:

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく
鳥取県産: 牛乳、鶏肉、ハム、にんじん、たまねぎ、にんにく、セロリ、きゅうり

きゅうしょく
【給食センターより】

きょう なつ かいさい
今日は、この夏にフランスのパリで開催されるオリンピック・パラリンピックを記念した献立
です。プロヴァンスチキンは、フランス南部に位置するプロヴァンス地方の郷土料理で、トマト
とオリーブオイルをたっぷり使った鶏肉の煮込み料理です。

ポタージュ・サンジェルマンは、かつてサンジェルマン地方がグリーンピースの産地だったことか
ら、よく食べられてきたポタージュスープです。

サラダのマセドアンとは、フランス語で「角切り」という意味で、旬の野菜をさいの目状に切
ったサラダです。ソフトフランスパンとともに味わって、フランスの風を感じてみてください。