



# きゅうメール

【日にち】 2月24日(火)

【こんだて】 しゅしょく 主食 はん ご飯  
しゅさい 主菜 まぐろカツ  
ふくさい 副菜 ポトフー

た その他 ぎゅうにゅう 牛乳  
きくらげ<sup>い</sup>入り海<sup>かい</sup>そうサラダ

【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづちようさん 智頭町産: きくらげ (富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん 鳥取県産: パン、牛乳、にんじん、しめじたけ、きゅうり、だいこん

【給食センターより】

今日のポトフーは、コンソメの味にしました。

コンソメは、フランス料理のスープのひとつで、牛肉や鶏肉や魚、そして野菜を煮込んで、出てきた脂分を取り除いた澄んだスープをいいます。

煮こんだ野菜やスープは、栄養をとるだけでなく、体を温めてくれるので残さずいただきます。