

きゅうメール

【日にち】 5 13 13 13 (月)

【こんだて】 発養 業物パン

主菜 ポークチョップ

副菜 グリーンポタージュ

ブロッコリーサラダ

きゅうにゅう きゅうにゅう **牛乳 牛乳**

【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづ ちょぎん 智頭町産:

島取県産:牛乳、鶏肉、豚肉、スキムミルク、しめじ、アスパラガス

ブロッコリー、こまつなペースト

【給食センターより】

今日の「グリーンポタージュ」は、5月の新線をイメージして製い緑色に仕上げました。この緑色は、鳥取県産の小松菜をペースト状に加工したものを使用しています。小松菜は、ビタミン類や無機質を多く含む緑黄色、野菜のひとつで、県内でもさかんに栽培されています。