



きゅうメール

【日にち】 5月30日（火）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 若鶏肉のソテー トマトバジルソースがけ

副菜 グリーンポタージュ

イタリアンサラダ

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：

鳥取県産：牛乳、ベーコン、アスパラガス、ブロッコリーペースト
エリンギ、トマトピューレ

【給食センターより】

じゃがいもは、根っこの部分を食べていると思われがちですが、実は土の中にある茎の部分を食べる野菜の仲間です。加熱しても壊れにくいビタミンCという栄養素がたくさん含まれていて、様々な病気の予防に役立ちます。

じゃがいもの他にも、今日のグリーンポタージュには色々な食材が入っています。仕上げにブロッコリーペーストを加えてほんのり緑色にしました。どんな食材が入っているのか、探しながら食べてみてください。