



きゅうメール

【日にち】 8月30日（月）

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 照り焼きチキン

副菜 クラムチャウダー

アスパラガスの塩こうじソテー

牛乳 牛乳

その他 ブルーベリージャム

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：じゃがいも（しまだ 嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、豚肉、いか、たまねぎ、にんじん、キャベツ

アスパラガス、塩こうじ

【給食センターより】

クラムチャウダーは、アメリカを代表するスープで、あさりやほたてなどの貝類が使われているのが特徴です。貝類には、「コハク酸」と呼ばれるうまみ成分がたくさん含まれています。今日はほたてとあさりのほかに、県産のいかを使っています。よくかんで食べましょう。