



# きゅうメール

【日にち】 7月20日（金）

【こんだて】 <sup>しゅしよく</sup>主食 <sup>はん</sup>ご飯 給食最終日

<sup>しゅさい</sup>主菜 <sup>しかにく</sup>ちづ鹿肉 <sup>あます</sup>の <sup>いた</sup>甘酢炒め

<sup>ふくさい</sup>副菜 <sup>ちゅうか</sup>にらともやしの中華スープ

ほうれんそうナムル

<sup>ぎゅうにゅう</sup>生乳 <sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

<sup>ちづ</sup>智頭町産：<sup>こめ</sup>米、<sup>しかにく</sup>鹿肉、<sup>にんじん</sup>にんじん（<sup>しらいわ</sup>白岩さん）

<sup>かんそう</sup>乾燥きくらげ（<sup>とみざわ</sup>富沢地区振興協議会）

<sup>とっとりけんさん</sup>鳥取県産：<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳、<sup>ながいも</sup>ながいも、<sup>たまねぎ</sup>たまねぎ、<sup>ピーマン</sup>ピーマン、<sup>しめじ</sup>しめじ

【給食センターより】

今日は、先月に引き続き、智頭町内で加工された鹿肉を使った献立の登場です。今日はもも肉を使って、酢豚風に仕上げられています。また、鹿肉と一緒に、県中部の砂丘地で栽培がさかんに行われている「砂丘ながいも」も入れています。いも類ではめずらしく中で食べることもできるので、シャキシャキとした食感や粘りを活かした料理にして食べられます。今日のように油で揚げるなどして火を通すと、ホクホクとした食感に変わり、また違った食感を楽しむことができます。

1学期の給食は今日で最後になります。ふるさとの恵みをみんなで味わいましょう。