



きゅうメール

【日にち】 12月7日（金）

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 照り焼きチキン

副菜 ちづ鹿肉とさつまいものカレーシチュー

ほうれんそうのソテー

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しか肉(赤堀さん)、さつまいも、にんにく

鳥取県産：牛乳、鶏肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、しめじ

ほうれんそう、キャベツ

【給食センターより】

今日は、みなさんが大好きなカレーに、町内のしか肉の加工処理施設からいただいたしか肉を入れました。カレーに合わせて、鹿の肩やすねの部分の肉を、コロコロの角切りに切ってもらっています。しかの肉は、他の肉と比べて赤身の部分が多く、成長期のみなさんにかかせない栄養素である鉄分を多く含んでいます。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。