



きゅうメール

【日にち】 1月25日（金） ぜんこく がっこう きゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間（24日～30日） にち にち

【こんだて】 しゅうしょく 主食 はん ご飯 「しかにく こんだて ちづ鹿肉献立」

しゅうさい 主菜 ささみのチーズフライ

ふくさい 副菜 しかにく だんご ちづ鹿肉の団子スープ

ほうれんそうのソテー

ぎゅうにゅう 牛乳 ぎゅうにゅう 牛乳



【はいぜん す 配膳図】



【きょう ちさん ちしょう 今日の地産地消】

ちづ ちょうさん こめ しかにく あかほり とうふ 智頭町産：米、鹿肉ミンチ(赤堀さん)、豆腐(なかや豆腐店)、だいこん

はくさい しろいわ かんそう とみざわ ちく しんこう きょうぎかい はくさい(白岩さん)、乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう 鳥取県産：牛乳、しょうが、しめじ、エリンギ、にんじん、ほうれんそう

キャベツ

【きゅうしょく 給食センターより】

ぜんこく がっこう きゅうしょくしゅうかん ぶつかめ きょう 全国学校給食週間2日目の今日は、「ちづ鹿肉献立」です。昨年4月に完成した町内の加工処理施設から提供された鹿肉を使用した献立です。学校給食では、昨年6月から月に1回のちづ鹿肉献立を実施してきました。今日は鹿肉のミンチを肉団子にしてスープに入れました。県東部産のしょうがの風味をかかせた手作り肉団子です。このような、りょうし 猟師さんが山で捕獲したシカやイノシシ、野生の鳥などの肉のことを「ジビエ」といい、ヨーロッパなどで発展した食文化として知られています。これらの野生の生き物の命を大切にするため、ちづの豊かな自然の恵みであるジビエについて、みなさんも給食を通して知ってほしいです。