



きゅうメール

【日にち】 2月8日 (金)

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 鉄板焼きオムレツ

副菜 ちづ鹿肉のカレーシチュー

らっきょうサラダ

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（大豆：智頭農林高校、製造：なかや豆腐店）

鹿肉（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、たまご、えのきたけ、しめじ、にんじん、たまねぎ

しょうが

【給食センターより】

今日のカレーは、「ちづ鹿肉のカレーシチュー」です。カレーにぴったりの鹿の肩やすねの肉をコロコロの角切りに切ってもらって使っています。鹿の肉は、他の肉と比べて脂肪が少なく、たんぱく質や鉄分を多く含んでいるのが特徴で、今、注目されている食材のひとつです。ちづの森の恵みに感謝していただきます。