



きゅうメール

【日にち】 3月19日（火）

しょうがっこう ちゅうし
小学校中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しかにく たつた あ
ちづ鹿肉の竜田揚げ

ふくさい
副菜

かきたま汁

きりほし だいこん ふく に
切干大根の含め煮

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎゅうにゅう
牛乳



しょくいく ひ こんだて
食育の日献立



はいげん 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
智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう たまご えのきたけ わかめ にんじん チンゲンサイ
鳥取県産：牛乳、たまご、えのきたけ、わかめ、にんじん、チンゲンサイ
ほ
干しいたけ

きゅうしょく
【給食センターより】

まいつき にち しょくいく ひ きゅうしょく しょくいく ひ こんだて
毎月19日は「食育の日」です。食育の日の給食は、「食育の日献立」として、ちさん ち しょう いしき ちょうないさん けんないさん しょくざい
て、地産地消を意識して町内産や県内産の食材をたくさん使用したり、地域に
つた ぎょうど りょうり じっし
伝わる郷土料理を実施したりしています。

きょう さくねん がつ つき かいていきょう ちょうないさん しかにく つか
今日は、昨年6月から月1回提供してきた、町内産の鹿肉を使った「ちづ鹿
にく きゅうしょく こんかい した あじ つ しかにく りょうり ていばん たつたあ
肉給食」です。今回は、下味をしっかりと付けた鹿肉料理の定番「竜田揚げ」で
す。あげても かつ 固くなりにくい、うち もも にく しょう
す。揚げても固くなりにくい、内もも肉を使用しています。