



# きゅうメール

毎月19日は  
食育の日

【日にち】

6月19日(水)

食育の日献立

【こんだて】

主食 ご飯

ちづ鹿肉献立

主菜 ちづ鹿肉のドライカレー



副菜 野菜いっぱいスープ

ブロッコリーのツナ和え

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）、たまねぎ（谷口さん）

乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

鳥取県産：牛乳、エリンギ、アスパラガス、トマトピューレ

【給食センターより】

毎月19日の「食育の日」にあわせて、給食では町内や鳥取県内のおいしい食材をたくさん取り入れた献立にしています。今日は、町内の加工施設からいただいた「しか肉」のミンチを使って、しか肉のドライカレーにしました。しかの肉は、他の肉と比べて脂肪分が少なく、たんぱく質を多く含んでいて、とくに成長期のみなさんに必要な栄養素である鉄分が豊富です。ふるさとちづの森の恵みとして、今注目されている食材のひとつです。

他にも、町内産のたまねぎや、富沢地区特産のきくらげも使っています。ふるさとのおいしい食材をみんなで味わいましょう。