



# きゅうメール

【日にち】

がつ このか げつ  
9月9日 (月)

しかにく こんだて  
ちづ鹿肉献立

【こんだて】

しゅしょく だいせん めぐ こがた  
主食 大山の恵み小型パン

しゅさい まめのグラタン

ふくさい ちづ鹿肉のミートスパゲッティー  
ツナポテト

ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう  
牛乳 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 あかほり たけした  
智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）、なす（竹下さん）

たにぐち しらいわ  
じゃがいも（谷口さん）、にんにく（白岩さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく みすに だいす  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、水煮大豆、エリンギ、ピーマン

きゅうしょく  
【給食センターより】

今日は、町内にあるジビエ加工施設からいただいた鹿肉を使ったミートスパゲッティーです。鹿肉は、牛肉や豚肉と比べて脂肪分が少なくヘルシーなのが特徴です。また、成長期に不足しがちな鉄分を牛肉の約2倍、豚肉と比べて約8倍も含まれていて、しかも鉄分の中でも体に吸収しやすい鉄分が含まれています。ふるさとちづの自然にはぐくまれた鹿肉をみんなで味わいましょう。