



きゅうメール

【日にち】

11月27日（水）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 若鶏肉の白ねぎソースかけ

副菜 のっぺい汁

ちづしか肉とごぼうのピリ辛みそ炒め

牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、みそ（綾木さん）

しろねぎ（竹下さん）、だいこん・さといも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、はくさい、しめじ、にんじん、ねぎ

ごぼう

【給食センターより】

今月の「ちづ鹿肉献立」は、県中部産のごぼうと鹿肉のミンチを、地元産のみそでピリ辛に炒めた「ちづ鹿肉とごぼうのピリ辛みそ炒め」です。鹿肉は、他の肉と比べて脂肪分が少なく、良質なたんぱく質を多く含んでいます。また、成長期のみなさんの体にかかせない鉄分もたくさん含まれています。給食では、いろいろな料理にしておいしく鹿肉を食べてほしいと考えています。ふるさとちづの森の恵みに感謝して、いただきましょう。