



きゅうメール

【日にち】

1月24日(木)

全国学校給食週間(24日~30日)

【こんだて】

主食 ご飯

ちづ鹿肉献立

主菜 豆乳入りかぼちゃコロッケ

副菜 ちづ鹿肉の団子スープ

富沢きくらげの五目炒め

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、乾燥きくらげ(富沢地区振興協議会)

しか肉ミンチ(赤堀さん)、豆腐(なかや豆腐店)

鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、チンゲンサイ、しめじ

【給食センターより】

今日から、「全国学校給食週間」が始まりました。八頭郡内の給食センターでは、若桜町・八頭町・智頭町それぞれの魅力がたっぷりつまった給食を、週間中に実施する予定です。

初日の今日は「ちづ鹿肉献立」です。町内にある加工処理施設から提供された鹿肉を使用しています。智頭町では月1回の「ちづ鹿肉献立」を実施しています。今日は鹿肉のミンチを肉団子にしてスープに入れました。チーズの風味をきかせて洋風に仕上げた手作り肉団子です。

このような猟師さんが山で捕獲したシカやイノシシ、野生の鳥などの肉のことを「ジビエ」といい、ヨーロッパなどで発展した食文化として知られています。これらの野生の生き物の命を大切にすため、ちづの豊かな自然の恵みであるジビエについて、みなさんも給食を通して知ってほしいです。