



きゅうメール

【日にち】

2月7日（金）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯

主菜 鉄板焼きオムレツ

副菜 ちづ鹿肉のカレーシチュー

だいこんサラダ

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、鹿肉（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、たまご、にんじん、だいこん、キャベツ

【給食センターより】

今日のカレーは、「ちづ鹿肉のカレーシチュー」です。カレーにぴったりの、鹿の肩やすねの肉をコロコロの角切りに切ってもらって使っています。鹿肉は他の肉と比べて脂肪が少なく、たんぱく質や鉄分を多く含んでいるのが特徴で、トッパアスリートなどから、今注目されている食材のひとつです。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。