



きゅうメール

【日にち】

がつ 5月22日 (金)

しかにく こんだて
ちづ鹿肉献立



【こんだて】

しゅしよく むぎはん
主食 麦ご飯

しゅさい らっきょうコロッケ
主菜 らっきょうコロッケ

ぶくさい しかにく
副菜 ちづ鹿肉カレーシチュー

アスパラサラダ

きゅうにゅう きゅうにゅう
生乳 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 ちよせん こめ あかほり
智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

とっとりけんさん きゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、アスパラガス、にんじん、らっきょう

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう 今日、今年度初めての「ちづしかにく こんだて」です。ちづちよう きゅうしよく 智頭町の給食では、おとしから町内の加工処理施設で衛生的に処理された「しかにく」を、地元の食材のひとつとして取り入れていて、月1回の「ちづしかにく こんだて」を実施しています。今日は、カレーにあうように、すねやかた ぶい ちゅうしん にく かくぎにしてみました。

しかにくは、ていしぼう こうたんぱくのヘルシーな肉で、さいきん ちゅうもく最近とくに注目されています。また、せいちょうき せいのうそ えいようそ てつぶん ほか にく よりもおお ぶんです。ちづのもり めく かんしゃに感謝して、いただきます。