



きゅうメール



【日にち】

6月19日(金)

食育の日献立

【こんだて】

主食 ご飯

ちづ鹿肉献立

主菜 揚げ出し豆腐のちづ鹿肉そぼろあんかけ

副菜 あごちくわのすまし汁

たけのこの炒り煮

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、あごちくわ、しょうが、しろねぎ、たまねぎ、えのきたけ
ながいも、きゅうり

【給食センターより】

毎月19日の「食育の日」に合わせて、給食では町内や鳥取県内のおいしい食材をたくさん取り入れた献立にしています。今日は、町内の加工施設からいただいた鹿肉のミンチを使って、甘辛く味付けしたそぼろあんにしました。鹿肉はふるさとちづの森の恵みとして、今注目されている食材のひとつです。

他にも、鳥取県の特産品として有名なあごちくわや、砂丘ながいもを使った献立にしています。ふるさとのおいしい食材をみんなで味わいましょう。