



きゅうメール

【日にち】

7月16日(木)

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯
 主菜 ちづ鹿肉のビビンバ
 副菜 たまごスープ
 ナムル
 牛乳 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）、にんにく（谷口さん）

乾燥きくらげ（富沢地区新興協議会）

鳥取県産：牛乳、たまご、たけのこ、ほうれんそう、しめじ、きゅうり

【給食センターより】

ビビンバは韓国料理のひとつで、今日は鹿肉のミンチを使ったビビンバにしました。ビビンバは、ご飯と混ぜて一緒に食べます。

給食に登場する鹿肉は、町内のジビエ解体処理施設で衛生的に処理された、安全でおいしい鹿肉です。鉄分が豊富で、成長期のみなさんにぜひ食べてもらいたい食材のひとつです。