



# きゅうメール

【日にち】 11月17日(火)

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯  
 主菜 若鶏肉の白ねぎだれかけ  
 副菜 のっぺい汁  
 ちづ鹿肉とごぼうのピリ辛みそ炒め  
 生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、しろねぎ（竹下さん）

さといも（谷口さん）、みそ（嶋田さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、油揚げ、だいこん、えのきたけ、にんじん

【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」です。給食では毎月1回、町内にあるジビエ加工処理施設からいただいた、安全安心な町内産の鹿肉を取り入れた「ちづ鹿肉献立」を実施しています。

鹿肉は、牛肉や豚肉などと比べて脂肪分が少なく高たんぱくで、普段の食事でも不足しがちな鉄分も多く含んでることから、成長期のみなさんにぴったりの食材のひとつです。今日は、鹿肉のミンチと大きめに切ったごぼうを、地元産のみそで甘辛く味付けした炒め物にしました。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。