



園林町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち きん
12月13日(金)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

かつおフライ

ふくさい
副菜

のっぺい汁

しかにく いた
ちづ鹿肉のみそ炒め

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

ヨーグルト

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立



はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ あや き しらいわ たにぐち
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、だいこん(白岩さん)、さといも(谷口さん)

あかほり
しかにく(赤堀さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、にんじん、ねぎ、しめじ、ごぼう

きゅうしょく
【給食センターより】

きゅうしょく つき かい ちょうない かいたいしよりしせつ のうひん あんぜんあんしん
給食では、月に1回、町内にあるジビエ解体処理施設から納品した、安全安心な
ちょうないさん しかにく と い しかにくこんだて じっし
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。

きょう しかにく しゅん いっしょ じもとさん つか いた
今日は、鹿肉のミンチをこれからが旬のごぼうと一緒に、地元産のみそを使って炒
めました。一味とうがらしの辛みがピリツときいてご飯にあう味つけとなっています。

にく もり おく たいせつ た
ジビエ肉を「おいしい森からの贈りもの」として、おいしく、大切に食べていきたい
ものです。