



# きゅうメール



【日にち】 1月25日（火）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯  
 主菜 ちづ鹿肉のタコミート（タコライス<sup>の具</sup>）  
 副菜 コンソメスープ  
           チーズサラダ  
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉ミンチ（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、しょうが、エリンギ、ブロッコリー、にんにく

【給食センターより】

全国学校給食週間2日目の今日は、「ちづ鹿肉献立」です。鹿肉やいのしし肉、鴨肉など猟師さんが山で捕獲する野生動物の肉のことを「ジビエ」といい、ヨーロッパなどで発展した食文化として知られています。今日は、沖縄県で生まれた「タコライス」を鹿肉のミンチを使ってアレンジしました。タコライスとは、メキシコ料理の「タコス」の具をご飯にのせたものです。「タコス」は、トルティーヤとよばれる、とうもろこしからできている皮に、挽肉やチーズ、レタス、トマトをはさんだメキシコの国民食です。ご飯の上にタコミートとチーズサラダをのせて一緒に食べましょう。