



# きゅうメール

【日にち】 11月16日(水)

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】



「いなばのジビエ推進協議会HP」より

【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉ミンチ（赤堀さん）、さといも（谷口さん）  
 しろねぎ（竹下さん）、みそ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、はくさい、しめじ、だいこん、にんじん、ねぎ

【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」の日です。給食では、月に1回、町内にあるジビエ解体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。

今日は鹿肉のミンチを今が旬のごぼうと一緒に、地元産のみそを使ってみそ炒めにしました。一味とうがらしの辛みがピリッときいてご飯に合う味付けとなっています。

ジビエ肉を「美味しい森からの贈り物」として、県内のジビエ活用を推進している「いなばのジビエ推進協議会」のホームページから、今日のピリ辛みそ炒めの作り方の動画を見ることができます。ぜひ、おうちでも作ってみてください。