

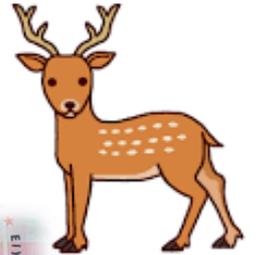


きゅうメール

毎月19日は
食育の日

しよくいひ こんだて
食育の日献立

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立



ひ
【日にち】

がつ きん
5月17日(金)

【こんだて】

しよくい
主食

むぎ はん
麦ご飯

しよくい
主菜

しかにく
ちづ鹿肉のタコミート

ふくさい
副菜

とみざわ
富沢きくらげのスープ

だいず
大豆とチーズのサラダ

た
その他

ぎゅうにゆう
牛乳

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】

ちづちようさん こめ しかにく あかほり だいず あやき
智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、大豆（綾木さん）、

とみざわ ち くしんこうきょうぎかい
きくらげ（富沢地区振興協議会）

とっとりけんさん ぎゅうにゆう
鳥取県産：牛乳、チンゲンサイ、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう こんねんどはじ しかにくこんだて ちづちよう きゅうしよく ねんまえ ちようない
今日は今年度初めての「ちづ鹿肉献立」です。智頭町の給食では、6年前から町内のジビ

かこうしよりしせつ えいせいてき しより しかにく じもと しよくざい と い
エ加工処理施設で衛生的に処理された鹿肉を、地元の食材のひとつとして取り入れていて、

まいつき しかにくこんだて ひ じっし
毎月「ちづ鹿肉献立の日」を実施しています。

きょう おきなわけん う しかにく つか
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。

りょうり ぐ はん
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。

はん うえ いっしょ た
ご飯の上にタコミートとサラダをのせて一緒に食べてみてください。