



# きゅうメール

【日にち】

5月20日（金）

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 みそけんちん汁

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】

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、4年前から町内のジビ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、毎月「ちづ鹿肉献立の日」を実施しています。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。