



きゅうメール

【日にち】

10月19日(水)

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯
 主菜 ちづ鹿肉の鉄板たまご焼き
 副菜 ゆばのすまし汁
 さといもといかのみそ煮
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにくミンチ（赤堀さん）、豆腐（なかや豆腐店）
 さといも（谷口さん）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、たまご、いか、ゆば、さといも、えのきたけ、なめこ
 ほうれんそう、にんじん

【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。

鹿肉は、牛肉や豚肉などと比べて脂肪分が少なく、高たんぱくで、普段の食事でも不足しがちな鉄分を多く含んでいることから、成長期のみなさんにぴったりの食材のひとつです。今日は鹿肉のミンチを甘辛く味付けしたものをたまごに混ぜて、鉄板たまご焼きにしました。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。