



きゅうメール

【日^ひにち】 3月4日^{がつよっか}(月^{げつ})

中3中止

【こんだて】

しゅしよく
主食

むぎ はん
麦^{むぎ}ご飯^{はん}

しかにく^{しかにく}こんだて^{こんだて}
ちづ鹿肉献立

しゅさい
主菜

かつおカツ



ふくさい
副菜

しかにく
ちづ鹿肉^{しかにく}の^{ちづ}カレー

あま^{あま}ず
甘酢^{あま}あえ^ず

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳^{ぎゅうにゅう}

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
智頭町産^{ちづちようさん}:米^{こめ}、鹿肉^{しかにく}(赤堀さん^{あかほり})

とっとりけんさん ぎゅうにゅう にじっせい きなし
鳥取県産^{とっとりけんさん}:牛乳^{ぎゅうにゅう}、二十世紀梨^{にじっせい}ピューレ^{きなし}、キャベツ、もやし、にんじん

きゅうしよく
【給食センターより】

給食^{きゅうしよく}では、月に1回^{つき}、町内^{かい}にあるジビエ解体処理施設^{ちようない}からいただいた、安全^{かいたいしよりしせつ}安心^{あんぜん}な町内産^{ちようないさん}の鹿肉^{しかにく}を取り入れた「ちづ鹿肉献立^{しかにくこんだて}」を実施^{じっし}しています。

今年度最後^{こんねんどさいご}の今日^{きょう}は、鹿肉^{しかにく}のミンチ^{みんち}を使った人気^{にんき}メニュー^{めんきょ}のカレー^かです。

鹿肉^{しかにく}は他の肉類^{ほかにく}と比べて^{くら}、成長期^{せいちようき}に欠かせない鉄分^{てつぶん}を豊富^{ほうふ}に含^{ふく}んでいます。

ジビエ肉^{にく}を「おいしい森^{もり}からの贈り物^{おくりもの}」として、おいしく、大切^{たいせつ}に食^たべていきたい^{たい}もの^{もの}ですね。