



富良野市森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

ひ
【日にち】

がつ にち すい
11月15日(水)

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しかにく
ちづ鹿肉のドライカレー

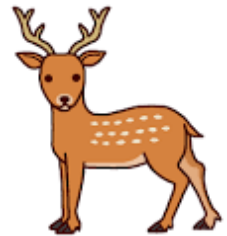
ふくさい
副菜

はるさめ
きくらげと春雨のスープ
コールスロー

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

ワインゼリー



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】

ちづちょうさん こめ しらいわ あかほり
智頭町産:米、にんにく(白岩さん)、しかにく(赤堀さん)、
きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産:牛乳、えのきたけ、たまねぎ

きゅうしょく
【給食センターより】

きゅうしょく つき かい ちょうない かいたいしよりしせつ あんぜんあんしん
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。

こんげつ しかにく つか にんきなんぼーわん しかにく ほか
今月は、鹿肉のミンチを使った人気 No. 1メニューのドライカレーです。鹿肉は他の
肉類と比べて、成長期に欠かせない鉄分を豊富に含んでいます。

にく にく もり おく たいせつ た
ジビエ肉を「おいしい森からの贈りもの」として、おいしく、大切に食べていきたい
ものですね。