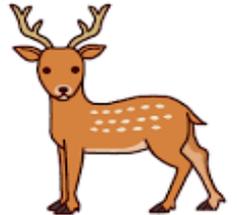




# きゅうメール



ひ  
【日にち】

がつ 6月19日(水)  
にち すい

【こんだて】

しゅしよく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

あ だ どうふ しかにく  
揚げ出し豆腐のちづ鹿肉そぼろあんかけ

ふくさい  
副菜

とみざわ  
富沢きくらげのスープ

あ  
キャベツのみそマヨ和え

た  
その他 ぎゅうにゅう  
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 あやき しかにく あかほり  
智頭町産：米、みそ（綾木さん）、鹿肉（赤堀さん）

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 ぎゅうにゅう どうふ  
鳥取県産：牛乳、豆腐、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、キャベツ、きゅうり

きゅうしよく  
【給食センターより】

まいつき にち しよくいく ひ あ きゅうしよく ちづちようない とっとりけんない しょくざい  
毎月19日の「食育の日」に合わせて、給食では智頭町内や鳥取県内のおいしい食材を  
たくさん取り入れた献立にしています。

きょう ちづちようない かこうしよりしせつ しかにく あまから あじつ  
今日は、智頭町内のジビエ加工処理施設からいただいた鹿肉のミンチを、甘辛く味付けし  
たそぼろあんにしました。

しかにく もり めぐ いまちゅうもく しょくざい  
鹿肉は、ふるさとちづの森の恵みとして、今注目されている食材のひとつです。

ちづ しょくざい あじ  
智頭のおいしい食材を、味わっていただきましょう。