



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。