



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつおいかか
2月6日(火)

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みコッペパン

しゅさい
主菜

しかにく てつわん
ちづ鹿肉の鉄腕ミートローフ

ふくさい
副菜

ポトフ

ひじきのごまネーズ

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 しかにく あかほり
智頭町産：鹿肉（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく どうふ どうにゅう
鳥取県産：牛乳、豚肉、豆腐、豆乳、にんじん、キャベツ、しめじ

きゅうしよく
【給食センターより】

ちづちよう がっこうきゅうしよく まいつき かい ちょうない かこう しかにく つか しか
智頭町の学校給食では、毎月1回、町内で加工された鹿肉を使った「ちづ鹿
にくこんだて じっし きょう しかにく にく つか てつわん
肉献立」を実施しています。今日は鹿肉のひき肉を使った「鉄腕ミートローフ」で
しかにく ふだん しょくじ てつぶん ほうふ ふく てつわん
す。鹿肉には、普段の食事でもとりにくい鉄分が豊富に含まれていることから、鉄腕
なづ
と名付けました。

きょう もり めぐ かんしゃ
今日も、ちづの森の恵みに感謝して、いただきましょう。