



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がっ にち もく  
10月19日(木)

食育の日献立

【こんだて】

しゅしよく  
主食

あおな はん  
青菜ご飯

ちづ鹿肉献立

しゅさい  
主菜

わかどりにく て や  
若鶏肉の照り焼き



ふくさい  
副菜

のっぺい汁

しかにく いた  
ちづ鹿肉とごぼうのみそ炒め

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 しまだ しかにく あかほり たにぐち  
智頭町産：米、みそ(鳶田さん)、鹿肉(赤堀さん)、さといも(谷口さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく  
鳥取県産：牛乳、鶏肉、にんじん、ねぎ、だいこん、しめじ

きゅうしよく  
【給食センターより】

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。

今日は、鹿肉のミンチをこれからが旬のごぼうと一緒に、地元産のみそを使って炒めました。一味とうがらしの辛みがピリツときいてご飯にあう味つけとなっています。

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。