



きゅうメール



ひ
【日にち】

が につ にか
10月22日(火)

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

しゅざい
主菜

ほうれんそうオムレツ

ふくさい
副菜

ウインナーのスープ

た
その他

しかにく に
ちづ鹿肉とペンネのトマト煮

ぎゅうにゅう
牛乳

しんこうなし
新興梨

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 しらいわ しかにく あかほり
智頭町産：米、にんにく(白岩さん)、鹿肉(赤堀さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう たまご しんこうなし
鳥取県産：牛乳、卵、エリンギ、新興梨

きゅうしよく
【給食センターより】

きょう しかにくこんだて ひ ちづちよう ちようない かこうしよりしせつ
今日は「ちづ鹿肉献立」の日です。智頭町では、町内にあるジビエ加工処理施設で

えいせいでき しより あんぜんあんしん しかにく と い しかにくこんだて つきいっかいじっし
衛生的に処理された安全安心な鹿肉を取り入れた「ちづ鹿肉献立」を、月1回実施し

ています。今日は鹿肉のミンチと、トマトピューレをたっぷり使ったトマト煮にしました。

こうみやさい しろ くわ た くふう
香味野菜であるセロリや白ワインを加えて食べやすくなるよう工夫しています。

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。