



# きゅうメール

【日にち】 2月17日（金）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

ちづ鹿肉の鉄腕ミートローフ

副菜

冬野菜のポトフ

ブロッコリーサラダ

牛乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、豚ひき肉、豆腐、豆乳、にんじん、しめじ、ブロッコリー

【給食センターより】

給食では、毎月1回、町内で加工された鹿肉を使った「ちづ鹿肉献立」を実施しています。今日はひき肉を使った「鉄腕ミートローフ」です。鹿肉には、普段の食事ですりこいた鉄分が豊富に含まれています。豚ひき肉を加えることでとりと仕上がります。ちづの森の恵みに感謝して、いただきます。