



きゅうメール



【日にち】 7月12日（火）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】 主食 大山の恵みコッペパン

主菜 たららのらっきょうタルタル焼き

副菜 夏野菜のポトフ

ちづ鹿肉とペンネのトマト煮

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：しか肉ミンチ（赤堀さん）、にんにく（白岩さん）

じゃがいも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、たら、らっきょう甘酢漬け、エリンギ、ブロッコリー
にんじん、トマト、たまねぎ

【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」です。智頭町では、町内にあるジビエ加工処理施設で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、夏野菜のトマトをたっぷり使ったトマト煮にしました。香味野菜であるセロリと白ワインを加えて食べやすくなるよう工夫しています。