



# きゅうメール

【日<sup>ひ</sup>にち】 1月20日(火)

しかにく<sup>しかにく</sup>こんだて<sup>こんだて</sup>  
ちづ鹿肉献立

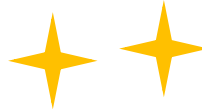
【<sup>こんだて</sup>こんだて】

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  
鹿肉ミートローフ



ふくさい  
副菜

ポトフー

コールスローサラダ

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳



はいぜんず  
【配膳<sup>はいぜんず</sup>図】0



きょう ちさんちしょう  
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ しかにく あかほり  
智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう  
鳥取県産：牛乳、ウインナー、キャベツ、にんじん、しめじ、きゅうり、だいこん

きゅうしよく  
【給食センターより】

きょう てつぶん おお しかにく つか こんだて  
今日は、鉄分の多い鹿肉を使ったミートローフの献立です。

しかにく だ や あ  
鹿肉をしっかりこねて、ねばりを出し、ぎゅっとしきつめ、焼き上げました。

た く あ  
バランスよく食べてもらえるように、あっさりしたポトフーやサラダを、組み合わせました。しっかり食べましょう。