



園林町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】

がつ か もく
12月14日(木)

や じまんりょうりゆうしゅうしょうこんだて
わが家の自慢料理優秀賞献立

【こんだて】

しゅしょく
主食

むぎ はん
麦ご飯

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立

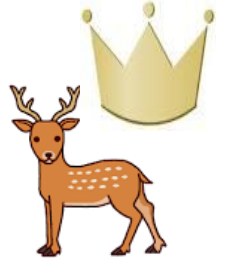
しゅさい
主菜

しかにく さきゅう から
ちづ鹿肉と砂丘らっきょうのピリ辛そばろ

ふくさい
副菜

わかめのみそ汁

スイーツポテトサラダ



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】

ちづちょうさん こめ あやき
智頭町産：米、みそ(綾木さん)、にんにく(白岩さん)、

しかにく(赤堀さん)、しろねぎ、さつまいも(竹下さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、にんじん、ねぎ、らっきょう、えのきたけ

きゅうしょく
【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。

今月は、わが家の自慢料理コンクール優秀賞作品とのコラボ献立を
計画しました。

今年、見事優秀賞に輝いたのは、智頭中学校1年 福安優莉さんの
自慢料理で、「ちづ鹿肉と砂丘らっきょうのピリ辛そばろ」です。

この料理は地元の食材を多く使い、鹿肉やらっきょうが苦手な人でも食
べやすいよう甘辛い味付けにしたのが特徴です。地産地消のこと、栄養価
のこと、色々な視点で考えてくれていて、すばらしい自慢料理といえます。