



きゅうメール



ひ
【日にち】

10月16日(木)

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

て や
はまちの照り焼き

ふくさい
副菜

じる
のっぺい汁

しかにく いた
ちづ鹿肉とごぼうのみそ炒め

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】

ちづちようさん こめ あや き しかにく あかほり
智頭町産：米、みそ（綾木さん）、鹿肉（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう だいこん あお
鳥取県産：牛乳、大根、えのきたけ、さといも、青ねぎ

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
今日は「ちづ鹿肉献立」の日です。

ちづちよう ちやうない かこうしよりしせつ えいせいてき しより あんぜん
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
あんしん しかにく と い しょうもつ た とりくみ のうさくもつ
安心な鹿肉を取り入れています。ジビエを食物として食べる取組は、農作物
ひがい へ のうち のうそん まも
の被害を減らし、農地や農村を守ることにつながっています。

にく もり おく たいせつ た
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
きたいですね。