



きゅうメール



ひ
【日にち】

11月25日(火)

【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

ほうれんそうオムレツ

ふくさい

副菜

わかめスープ

た
その他

しかにく

に

ちづ鹿肉のトマト煮

ぎゅうにゅう

牛乳

ちづ鹿肉献立

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 しかにく はやし
智頭町産：米、鹿肉（林さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：パン、牛乳、たけのこ、えのきたけ

きゅうしよく
【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」の日です。今日は鹿肉のミンチと、トマトピューレ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や白ワインを加えて食べやすくなるよう工夫しています。今日はペンネというマカロニを使っています。ペンネの穴はマカロニの穴より太く大きいので、ソースがからみやすくなっています。