



# きゅうメール



【日にち】

7月5日（月）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 大山の恵みパン

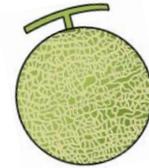
主菜 あじのらっきょうタルタル焼き

副菜 野菜たっぷりスープ

ちづ鹿肉とペンネのトマト煮

牛乳

その他 メロン



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：しか肉ミンチ（赤堀さん）、たまねぎ・にんにく（白岩さん）  
じゃがいも（谷口さん）

鳥取県産：牛乳、あじ、らっきょう甘酢漬け、エリンギ、ブロッコリー  
トマト、メロン

【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。

また、今日のデザートは、「タカミメロン」という種類のメロンで、県西部と中部で栽培がさかんです。さっぱりとした上品な甘みが特徴のメロンです。