



きゅうメール

【日にち】 5月13日(水)

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

しかにく
ちづ鹿肉のタコミート

ふくさい
副菜

とみざわ
富沢きくらげのスープ

たまごサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

パインゼリー

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 とみざわ ち く しんこうきょうぎかい
智頭町産:米、鹿肉(林さん)、きくらげ(富沢地区振興協議会)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産:牛乳、チンゲンサイ、えのきたけ、きゅうり

きゅうしよく
【給食センターより】

ちづちょう きゅうしよく ねんまえ ちょうない かこうしよりしせつ えいせいてき しより
智頭町の給食では、8年前から町内のジビエ加工処理施設で衛生的に処理

された鹿肉を、地元の食材のひとつとして取り入れています。

しかにく つか きゅうしよく ひ
鹿肉を使った給食の日を「ちづ鹿肉献立の日」としています。

おきなわけん う 生まれた「タコライス」をしかにくのミンチをつか
沖縄県で生まれた「タコライス」を鹿肉のミンチを使ってつくりました。

タコライスは、メキシコ料理の「タコス」の具を、はん
ごはんは、メキシコ料理の「タコス」の具を、ご飯にのせたものです。

はん うえ いただきます
ごはんの上にタコミートとたまごサラダをのせて一緒に食べましょう。