



智頭町森林セラピー
イメージキャラクター「もりりん」

きゅうメール

【日にち】 11月15日(金)

【こんだて】

しゅしょく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

ぶたにく ばいにく や
豚肉の梅肉焼き

ふくさい
副菜

のっぺい汁

た
その他

しかにく いた
ちづ鹿肉とごぼうのみそ炒め

ぎゅうにゅう
牛乳

しかにくこんだて
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 たにぐち あかほり しらいわ
智頭町産：米、さといも（谷口さん）、しかにく（赤堀さん）、みそ（白岩さん）
とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく
鳥取県産：牛乳、豚肉、だいこん、しめじ

きゅうしょく
【給食センターより】

きゅうしょく つき かい ちょうない きたいしよりしせつ あんぜんあんしん
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。

きょう しかにく しゅん いっしょ じもとさん つか いた
今日は、鹿肉のミンチをこれからが旬のごぼうと一緒に、地元産のみそを使って炒
めました。いちみとうがらしの辛みがピリツときいてご飯にあう味つけとなっています。

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
ものですね。