



きゅうメール

【日にち】 11月7日(火)

【こんだて】

しゆしよく
主食

はん
ご飯

小学校欠食

しゆさい
主菜

しかにく
ちづ鹿肉のミートローフ



ふくさい
副菜

やさい
野菜スープ

だいがく
大学いも

ぎゅうにゅう
生乳

ぎゅうにゅう
牛乳



はいぜんす
【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
智頭町産：米、しかにく（あかほり
豆腐（なかや豆腐店）、さつまいも

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、たまねぎ、キャベツ、しいたけ、ほうれんそう

きゅうしよく
【給食センターより】

今日は、鹿肉を使ったミートローフです。ミートローフとは、ひき肉を長方形に平たく伸ばして焼いたもので、ハンバーグとは違い、切り分けて食べる料理です。給食では、鉄板にこねたひき肉を敷きつめたものを焼いて作ります。

今日は智頭町産の鹿肉を使っています。鹿肉には、とくに成長期のみなさんに必要な鉄分を豊富に含んでいます。