



きゅうメール

【日にち】

5月22日（水）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食

麦ご飯

主菜

らっきょうコロッケ



副菜

ちづ鹿肉のカレーシチュー



アスパラサラダ

生乳

牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しか肉（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、たまねぎ、アスパラ、キャベツ、二十世紀梨ピューレ

【給食センターより】

今日は、町内にある加工処理施設からいただいた地元産の「しか肉」を使ったカレーにしました。猟師さんが山で捕獲された鹿やイノシシ、野生の鳥などの肉のことを「ジビエ」といいます。ヨーロッパでは貴族の伝統料理として発展してきた食文化で、日本でも鹿肉は「もみじ」、イノシシ肉は「ぼたん」というようにジビエを別の名前で呼び、昔から親しまれてきました。

智頭町では、鹿による農作物や林業を守るために捕獲した鹿の肉をおいしくいただくことで、野生の生き物の命を大切にしています。