



きゅうメール

【日にち】

7月10日(水)

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食

ご飯

主菜

ちづ鹿肉のミートローフ

副菜

夏野菜のみそ汁

たことわかめの酢の物

生乳

牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、豆腐（なかや豆腐店）、たまねぎ・なす（竹下さん）

しかにく（赤堀さん）、みそ（武田さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、たこ、油揚げ、かぼちゃ、きゅうり

にんじん

【給食センターより】

4月から月に1回、町内にあるジビエ解体処理施設からいただいた鹿肉を使った「ちづ鹿肉献立」を実施しています。今月は、鹿肉のミンチを使ったミートローフにしました。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、ハンバーグとは違って、切り分けて食べる料理です。今日は鹿肉のミンチに、豚肉のミンチを混ぜ込んでジューシーに仕上げました。ちづの森の恵みをみんなでおいしくいただきましょう。