



きゅうメール

【日にち】

10月11日（金）

ちづ鹿肉給食

【こんだて】

主食 ご飯

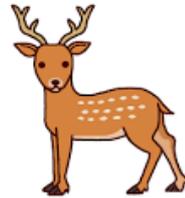
5年生欠食

主菜 ちづ鹿肉の鉄板たまご焼き

副菜 ゆばのすまし汁

切り干し大根の含め煮

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）、豆腐（なかや豆腐店）

鳥取県産：牛乳、たまご、ゆば、きりぼしだいこん、えのきたけ

たまねぎ、にんじん

【給食センターより】

今日は、毎月1回実施している「ちづ鹿肉給食」です。今日の鹿肉給食は、町内の鹿肉処理加工施設からいただいた鹿肉のミンチを、甘辛く味付けして、たまご焼きの具として使っています。鹿肉の他に、ひじきやえのきたけ、地元の豆腐などが入っていて、具たくさんなたまご焼きです。鹿肉を給食でおいしくいただくことが、ふるさとちづの森を大切にすることにつながり、また、森の恵みとその命に感謝することにもつながります。