



きゅうメール



【日にち】

12月19日（木）

食育の日献立

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 最強！ちづ鹿肉の鉄人ドライカレー

副菜 きのことスープ

ビーンズサラダ

牛乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）

豆腐（なかや豆腐店）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、水煮大豆、ほうれんそう、にんじん、エリンギ

なめこ、はくさい

【給食センターより】

毎月19日は「食育の日」にちなんで、地元産の食材をたくさん使った献立にしたり、地域の郷土料理を取り入れた献立にしたりしています。

今日のドライカレーは、鳥取県米子市の給食センターで誕生した「鉄人ドライカレー」をアレンジしたものです。米子市皆生はトライアスロン発祥の地として知られていて、全国から体力自慢の「鉄人」たちが集まります。この鉄人ドライカレーは、その鉄人たちのように強くて丈夫な体を作ってほしいと、たんぱく質や鉄分を多く含む食材を取り入れています。大豆フレークやレーズンが入っているので食感もあり、しっかりとかわむことができます。今日はさらに牛肉ミンチのかわりに、地元の鹿肉のミンチを使用することで、さらにたんぱく質や鉄分を摂ることができるようにしました。鹿肉で最強となった鉄人ドライカレーです。よくかんで食べましょう。