



きゅうメール

【日にち】

5月22日（金）

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、しかにく（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、アスパラガス、にんじん、らっきょう

【給食センターより】

今日は、今年度初めての「ちづ鹿肉献立」です。智頭町の給食では、おとしから町内の加工処理施設で衛生的に処理された「しか肉」を、地元の食材のひとつとして取り入れていて、月1回の「ちづ鹿肉献立」を実施しています。今日は、カレーに合うように、すねや肩の部位を中心とした肉を角切りにしていただきました。

しか肉は、低脂肪・高たんぱくのヘルシーな肉で、最近とくに注目されています。また、成長期にかかせない栄養素である鉄分を他の肉よりも多く含んでいます。ちづの森の恵みに感謝して、いただきましょう。