



きゅうメール

【日にち】 10月22日（木）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 ご飯
主菜 ちづ鹿肉の鉄板たまご焼き
副菜 ゆばのすまし汁
いかとさといものみそ煮
生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿肉（赤堀さん）、豆腐（なかや豆腐店）

さといも（谷口さん）、みそ（鳶田さん）

鳥取県産：牛乳、たまご、いか、えのきたけ、しめじ、しろねぎ

【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」です。給食では毎月1回、町内にあるジビエ加工処理施設からいただいた、安全安心な町内産の鹿肉を取り入れた「ちづ鹿肉献立」を実施しています。

鹿肉は、牛肉や豚肉などと比べて脂肪分が少なく高たんぱくで、普段の食事では不足しがちな鉄分も多く含んでることから、成長期みなさんにぴったりの食材のひとつです。今日は、鹿肉のミンチを甘辛く味付けしたものをたまごに混ぜて、鉄板たまご焼きにしました。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。