



# きゅうメール



【日にち】 12月17日(木)

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 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

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、鹿ひき肉（赤堀さん）、豆腐（なかや豆腐店）

乾燥きくらげ（富沢地区振興協議会）、にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、水煮大豆、にんじん、ほうれんそう、なめこ、はくさい  
干しいたけ

【給食センターより】

今日は「ちづ鹿肉献立」の日です。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。今日のドライカレーは、鳥取県西部にある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、トリ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、しっかりかむことができます。今日はさらに牛乳ミンチの代わりに、鹿肉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。地元の鹿肉で最強となった鉄人ドライカレーです。ご飯にそえて、よくかんで食べましょう。