



きゅうメール

【日^ひにち】 5月^{がつ}14日^{か すい}(水)

【^{しゅじやく}こ^{むぎ}んだ^{はん}て】

主食 タコライス(麦^{むぎ}ご^{はん}飯)

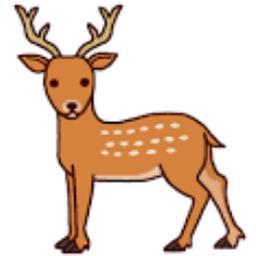
主菜 ちづ鹿肉^{しかにく}のタコミート

副菜 とみざわ 富沢^{とみざわ}きくらげのスープ

チーズサラダ

その他 た ぎゅうにゆう 牛乳

【^{しかにくこんだて}ちづ鹿肉献立】



【^{はいぜんず}配膳^は図】



【^{きょう}今日^{ちさんちしょう}の^ち地^{さん}産^{ちしょう}地^{しょう}消】

智頭^{ちづちようさん}町^{こめ}産^{しかにく}：米^{あかほり}、鹿肉^{だいず} (赤堀^{あやき}さん)、大豆^{あやき} (綾木^{あやき}さん)

きくらげ(富沢^{とみざわ}地区^ち振興^く協^{しんこう}議^{きょうぎ}会^{かい})

鳥取^{とっとりけんさん}県^{ぎゅうにゆう}産^{ぎゅうにゆう}：牛乳^{ぎゅうにゆう}、チンゲンサイ、えのきたけ

【^{きゅうしよく}給食^{センター}セ^{ンター}ンター^{より}より】

今日^{きょう}は「ちづ鹿肉^{しかにくこんだて}献立」の日、タコライスの献立です。

智頭^{ちづちよう}町の給食^{きゅうしよく}では、7年前^{ねんまえ}から町内^{ちやうない}のジビエ加工^{かこう}処理^{しよりにせつ}施設^{えいせいてき}で衛^{しよりに}生的^{しよりに}に処理された鹿肉^{しかにく}を、地元^{じもと}の食^{しょくざい}材^{ざい}のひとつとして取り^と入^いれています。

毎月^{まいつき}その日^ひを「ちづ鹿肉^{しかにくこんだて}献立の日」としています。

沖縄^{おきなわけん}県^うで生^うまれた「タコライス」を鹿肉^{しかにく}のミンチ^{つか}を使^{つか}ってつくりました。

タコライスは、メキシコ^{りようり}料理^りの「タコス」の具^ぐを、ご飯^{ごはん}にのせ^のたものです。

ご飯^{ごはん}の上^{うえ}にタコミートとチーズサラダをのせ^のせて一^{いっしょ}緒^{しょ}に食^たべましょう。