



きゅうメール

毎月19日は
食育の日

【日にち】

6月18日（金）

食育の日献立



【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 揚げだし豆腐のちづ鹿肉そぼろあんかけ

副菜 あごちくわのすまし汁

キャベツのみそマヨ和え

生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しか肉（赤堀さん）、みそ（綾木さん）

鳥取県産：牛乳、あごちくわ、しろねぎ、たまねぎ、えのきたけ、ねぎ
きゅうり、キャベツ

【給食センターより】

毎月19日の「食育の日」に合わせて、給食では町内や県内のおいしい食材をたくさん取り入れた献立にしています。

今日は、町内のジビエ加工処理施設からいただいた鹿肉のミンチを、甘辛く味付けしたそぼろあんにしました。鹿肉は、ふるさとちづの森の恵みとして、今注目されている食材のひとつです。