



きゅうメール

【日にち】

9月27日（月）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 小型米粉パン

主菜 焼き栗コロッケ

副菜 ちづ鹿肉のミートスパゲッティー

ほうれんそうのツナ炒め

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：しかにくミンチ（赤堀さん）、にんにく（白岩さん）

甘長とうがらし（山口さん）

鳥取県産：牛乳、エリンギ、ほうれんそう、トマト、しめじ、トマトピューレ

【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使った「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、世界で活躍するアスリートも注目している食材です。また、成長期に不足しがちな鉄分を多く含んでいます。今日は鹿肉のミンチを使ったミートスパゲッティーにしました。ちづの森の恵みに感謝していただきましょう。