



きゅうメール

【日にち】

5月21日（金）

ちづ鹿肉献立

【こんだて】

主食 麦ご飯

主菜 キャベツメンチカツ

副菜 ちづ鹿肉カレー

海そうサラダ

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しかにく（赤堀さん）

鳥取県産：牛乳、梨ピューレ

【給食センターより】

今日は、今年度初めての「ちづ鹿肉献立」です。智頭町の給食では、3年前から町内のジビエ加工処理施設で衛生的に処理された「しか肉」を、地元の食材のひとつとして取り入れていて、月1回「ちづ鹿肉献立」を実施しています。今日は、カレーに合うように、すねや肩の部位を中心とした肉を角切りにしていただきました。

しか肉は、成長期に欠かせない鉄分を他の肉よりも多く含んでいて、最近とくに注目されている食材です。ちづの森の恵みに感謝して、いただきますしょう。