



きゅうメール

毎月19日は
食育の日



ひ
【日にち】

がつ にち もく
6月19日(木)

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

しかにく あだ どうふ
ちづ鹿肉そぼろあんかけの揚げ出し豆腐

ふくさい
副菜

とみざわ
富沢きくらげのスープ

ポテトサラダ

た
その他 ぎゅうにゅう
牛乳

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ あやき しかにく あかほり
智頭町産：米、みそ（綾木さん）、鹿肉（赤堀さん）

とみざわ ち く しんこうきょうぎ かい
きくらげ（富沢地区振興協議会）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう
鳥取県産：牛乳、にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、きゅうり

きゅうしよく
【給食センターより】

19日の「食育の日」に合わせて、給食は、智頭町内や鳥取県内の食材を取り入れた献立にしました。

ちづちようさん しかにく あまから あじつ あだ どうふ
智頭町内の鹿肉のミンチを、甘辛く味付けした、そぼろあんかけの揚げ出し豆腐は、いかがでしょうか？

しかにく もり めぐ ちゅうもく しよくざい
鹿肉は、ふるさとちづの森の恵みとして、注目されている食材のひとつですね。

ちづ しよくざい あじ
智頭のおいしい食材を、味わっていただきましょう。