



きゅうメール

ひ
【日にち】

がつよっ か か
2月4日(火)

しかにくこんだて
ちづ鹿肉献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みコッペパン

しゅさい
主菜

しかにく てつわん
ちづ鹿肉の鉄腕ミートローフ

ふくさい
副菜

ポトフ

フレンチサラダ

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 しかにく あかほり
智頭町産：鹿肉（赤堀さん）

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく どうふ
鳥取県産：牛乳、豚肉、たまご、豆腐、にんじん、ブロッコリー

きゅうしよく
【給食センターより】

ちづちよう がっこうきゅうしよく まいつき かい ちようない か こう しかにく つか しか
智頭町の学校給食では、毎月1回、町内で加工された鹿肉を使った「ちづ鹿
にくこんだて じっし きょう しかにく にく つか てつわん
肉献立」を実施しています。今日は鹿肉のひき肉を使った「鉄腕ミートローフ」で
す。鹿肉には、普段の食事でもとりにくい鉄分が豊富に含まれていることから、鉄腕
な づ
と名付けました。

きょう もり めぐ かんしゃ
今日も、ちづの森の恵みに感謝して、いただきましょう。