



きゅうメール

【日にち】 3月17日(火)

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 鹿肉チリコンカン

ふくさい 副菜 コンソメスープ

ツナマヨサラダ

た その他 ぎゅうにゅう 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ しかにく あかほり
智頭町産:米、鹿肉(赤堀さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう とりにく だいず
鳥取県産:牛乳、鶏肉、ベーコン、大豆、にんじん、かぼちゃ、

ブロッコリー

【給食センターより】

今日は、今年度最後の鹿肉献立の日です。

しかにく とりにく おな 鹿肉は、鶏肉と同じくらいのたんぱく質を含み、しつ ふく けつえき せいぶん てつぶん 血液の成分である鉄分が多い食べ物です。ちりこんかん チリコンカンに入っている大豆やサラダのツナとともに、

からだ 体をつくるたんぱく質が多い食べ物です。

やさい のこ た 野菜とともに、残さず食べましょう。