

食育ニュース

1月18日(月)

副菜皿

づ
ゆかり漬け

ぎゅうにゅう
牛乳

飯椀

深皿

ぎゅうどん
牛丼

とうふ あかだし
豆腐とわかめの赤出汁

“**黒毛和牛**”を使った**牛丼**です。



今日の**牛丼**には、**A5ランク**の**黒毛和牛**が使用されています。

「**和牛**」は、世界に誇れるお肉のブランドです。「和牛」には厳しい取り決めがあり、**黒毛和種**・**褐毛和種**・**無角和種**・**日本短角種**の**4種類**の牛だけが「和牛」と呼ばれ、「**国産牛**」とは**区別**されます。

今日の和牛は、新型コロナウイルス感染症の影響により、深刻な影響を受けた食肉産業への支援として、港南中の給食に提供されたものです。

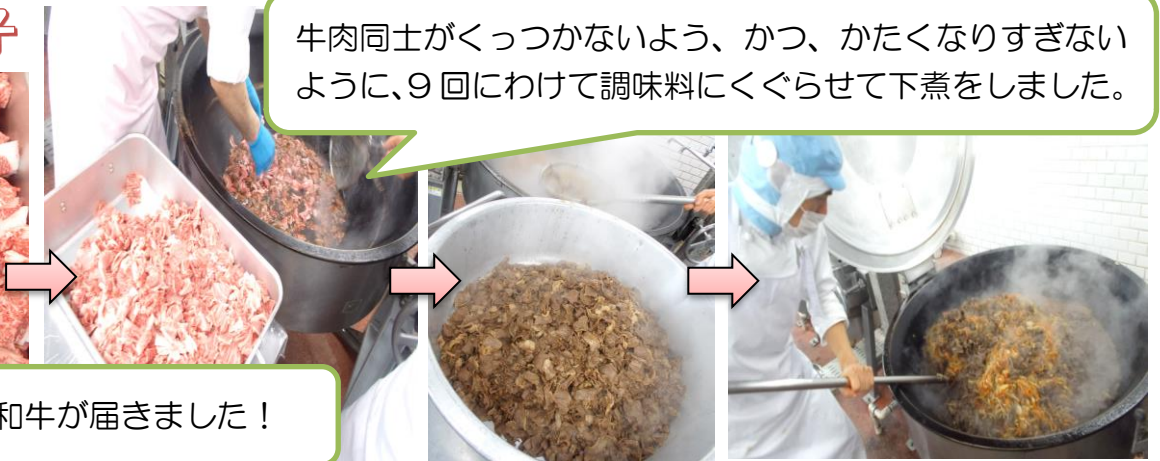
味わって食べましょう。

給食室の様子



26キロもの黒毛和牛が届きました！

牛肉同士がくっつかないように、かつ、かたくなりすぎないように、9回にわけて調味料にくぐらせて下煮をしました。



本日予定していた「蔵出しみかん」は都合により提供中止となりました。ご了承ください。