

食育ニュース

2月16日(火)

ポテト入りサラダ

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

サイコロステーキ

副菜皿

ガーリックライス

飯椀

ジュリエンヌスープ

黒毛和牛の「サイコロステーキ」です♪



日本で出回っている「和牛」の約98パーセントは黒毛和種です。
よく耳にする^{たじまうし}但馬牛、^{こうべ}神戸ビーフ、^{とくせんまつさかうし}特選松阪牛、^{よねざわぎゅう}米沢牛などの有名ブランド牛もこの黒毛和種という品種です。

今日の和牛も、新型コロナウイルス感染症により、
深刻な影響を受けた食肉産業への支援として、提供されました。
味わって食べましょう。



給食室の様子

すりおろしたリンゴなどを加えた甘辛いソースとからめ、サイコロステーキを作りました。牛肉が大量のため、釜を2つ同時に使って調理してくださいました。

37kg(ひとり100g)
の和牛を使用しました！

