

地場産給食だより

令和2年度 第7号
(令和3年2月発行)
発行元：大崎市教育委員会
教育総務課

2月の「地場産給食の日」!

今回の統一献立は「大崎ほっこり鶏だんご汁」です。

◎宮沢小学校は、2月16日(火)実施です



今年度最後となる、第7回目の地場産給食の日は「鶏だんご汁」を味わいます。雪が多く、寒いこの時期にピッタリの料理ですね。汁の具材には、宮城県産や大崎市産の食材を使用しています。その中の1つである「鶏だんご」は、宮城県産の鶏肉を使ったものをいただきます。コロナの影響をうける生活が長引く中、心も体もほっこり温まってほしいという思いから、献立名を考えました。

— 食材ピックアップ —

○鶏だんご



宮城県産の鶏肉を使用した鶏だんごです。ふわふわの食感と鶏のうま味を味わいます。

○干しいたけ



大崎市産の干しいたけです。乾燥により栄養価も倍増!しいたけのうま味を味わいます。

この他にも、大崎にはおいしい食材がたくさんあります!
今日の鶏だんご汁には、どんなふるさとの食材が入っているでしょうか?



※安心、安全な鶏肉です。現在国内において鳥インフルエンザの発生が確認されています。鶏や鶏卵の出荷制限等の家畜防衛上の措置がとられています。

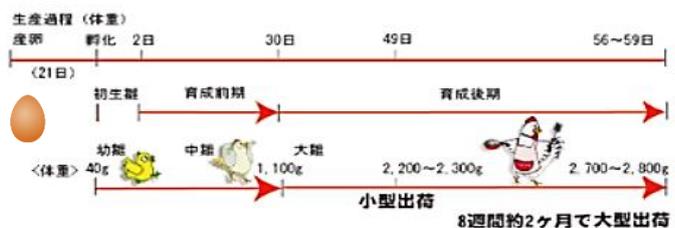
食中毒予防の観点から、精肉は生で食べない、75℃1分以上の加熱、包丁やまな板などの二次汚染の防止に注意して調理しましょう。

鶏の一生 ~いのちをいただく~

卵や鶏肉を作るための鶏たちは、卵を産む鶏と肉を食べるための鶏に大きく分けられます。肉を食べるための鶏は「ブロイラー」と「地鶏」があり、ブロイラーは約2ヶ月程度、地鶏は歯ごたえやうま味を出すために約5ヶ月程度飼育します。

今年度は、コロナ経済対策として仙台牛を味わう給食が3回ありました。提供資料中に肉牛の一生について学ぶ機会がありました。今回は、鶏の一生について少し紹介したいと思います。

肉用鶏のライフサイクル(一生)



「食の宝庫」である大崎市を支えているのは、農家や生産者のみなさんです。わたしたちが普段食べている給食にも、たくさんの農家や生産者の方々が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事をいただきましょう。