

ふるさと給食だより

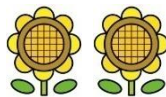
(令和2年7月発行)

発行元:

大崎市教育委員会
教育総務課



宮沢小学校は、7月9日(木)に実施します



県内では、多くの農林水産品が生産されています。中でも、厳しい条件をクリアした最高ランクの「仙台牛」は宮城が誇る高級食材で、その美味しさは全国で認められています。

この度の新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、需要が減った「仙台牛」を3回にわたり学校給食で味わうことになりました。このような機会はめったにありませんので、生産者のこだわりを感じながらいただきます。

今回はあっさりした食感で人気の高い、大崎市のブランド認証米「ささ結」と共に味わいます。

当日の献立は「ビフテキのバーベキューソース」です



仙台牛の定義

仙台で育ったから仙台牛というわけではありません。

- 黒毛和種であること。
- 仙台牛生産登録農家が個体に合った適正管理を行い、最長及び最終肥育地が宮城県である牛。
- 仙台牛銘柄推進協議会が認めた市場ならびに共進会等に出品されたもの。
- 公益社団法人 日本食肉格付協会枝肉取引規格が、A5 または B5 に評価されたもの。

宮城県から出荷される黒毛和種のうち、仙台牛の名で出荷されるものは、5割程度といわれています。赤身と脂肪のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、最高ランクに格付けされた牛肉だけが仙台牛になれるのです。

仙台牛の食味は口当たりが良く、やわらか、まろやか、ジューシーなどと言われており、その中でも特に優れているのが脂肪と肉本来の美味しさの絶妙なバランスです。



牛の飼育へのこだわりを教えてください！

仙台牛の美味しさの源は宮城の自然、つまり、生まれ育った環境にあります。豊かな自然の恵みをからだいっぱい吸収することが美味しさに繋がっています。

牛の寝床はきれいに寝心地を良くし、牛が食べたい時に食べ、きれいな水が飲めるようにする。牛が気持ち良く過ごせるようにすることは簡単ではないのですが、より良い環境を牛に与え続けられるように心がけています。



「食料王国みやぎ」でもある宮城県の食産業を支えているのは、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す。