

ふるさと給食だより

(令和2年9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、9月3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。

当日の献立は『仙台牛の牛丼』です

牛政宗くんです。
よろしくお願いします！



よろしく
モ～



「仙台牛 PR キャラクター牛政宗くん」
です。

控えめで照れ屋さんですが、おいしい
仙台牛の PR のためにまじめにお仕事
に取り組んでいます！

牛の耳についている「タグ」、知っていますか

国内で飼育された牛は、「牛トレーサビリティ制度」により、1頭1頭に個体識別番号が割り当てられています。その番号が記載された黄色いタグが耳につけられて、いつ、どこで生まれて、育てられてきたかが確認できます。

生まれた時には出生届、亡くなった時には死亡届、引っ越しをした時には異動届の提出が義務づけられています。私たちの住民台帳と同じようなしくみが、牛にもあるんですね。

お米と牛の支え合い!!?

仙台牛のふるさと宮城県は、おいしい米の産地です。大崎市を含む実り豊かな大地は「大崎耕土」と称され、世界農業遺産にも認定されました。

大崎耕土で飼育する牛は、米を食べて育つ場合があります。もち米を与えている地域もありますが、古川地域ではうるち米をエサに混ぜる畜産農家もあります。

収穫後の稲わらも牛のエサとなり、牛のフンは田んぼのたい肥として活用することができます。良い稲わらがあるからこそ牛の飼育ができ、牛がいるからこそ良い土壌が作れる。お互いに支え合っています。



「食材王国みやぎ」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。