

ふるさと給食だより

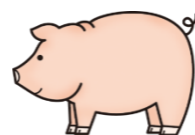
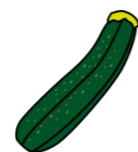
令和4年8月
佐呂間町学校給食センター
第2号

8月のふるさと給食は、
8月31日(水)です。

- *もち麦いりごはん
- *ズッキーニと肉炒め丼
- *おかか和え
- *冷凍パン



今回使用する佐呂間産は、
『もち麦・ズッキーニ・サロマ豚四軒團』です！



ねえ知ってる？

「サロマ豚」の正式名称は、『サロマ豚四軒團』なんだって！

サロマ豚四軒團特集



とん
「團」

には「まとまる」という意味があります。サロマ豚のブランド化にむけて、平成30年に四軒の養豚農家がまとまったという意味で「サロマ豚四軒團」と名付けられました。

～四軒の農家さんを紹介します！～

さかえ 栄の
やなぎはらのうじょう
柳原農場さん

わかさ 若佐の
ひらとのうじょう
平戸農場さん

さかえ 栄の
やまうちのうじょう
山内農場さん

とちぎ 栃木の
こにしのうじょう
小西農場さん



ブランド豚となっているサロマ豚四軒團ですが、他の豚肉となりがちがうのですか？

サロマ豚四軒團農家さんの
やなぎはらさんと
柳原 悟さん↓



とくに「えさ」にちがいがありません！



みなさん、「アマニ油」って聞いたことがありますか？アマニ油はオメガ3系脂肪酸というあぶらを多く含んでいます。このオメガ3系脂肪酸は人の体内では作ることができなく、魚などの食事から摂取する必要がありますが、現代人は魚を食べる回数が減ったため、足りていないと言われる体に大切な栄養素です！（血液をサラサラにしたり、血圧を下げるなどの効果があります。）



「サロマ豚四軒團」は体に良いとされる「アマニ油のしぼりかす」を一定期間えさに混ぜています！そのため、一般の豚肉よりもオメガ3系脂肪酸を多く含んでいます。（定期的に豚肉の脂肪酸バランスを検査し、基準値を満たしているか調べ、品質を維持しています。）



どこに出荷しているの？

関東にある「ライフ」というスーパーマーケットに多く出しています。

（売上日本一といわれるスーパーマーケットです。）

佐呂間だとAコープ、遠軽のホテルでも買うこと・食べることができます。

スーパーのライフでは、サロマ豚四軒團を「あまに豚」として販売しています。安心安全でおいしいと評判で売り上げがずっと良いそうです。「もっと出せませんか？」とお店の方に言われるほど…（^^）とてもうれしいことですね！



Aコープ佐呂間店の店内↑

最後に柳原さんからひとこと！

いっぱい食べてください（^^）サロマ豚四軒團はえさにこだわっており、えさ代がかかります。その分、一般の豚肉よりも少しお値段が高いです…。お父さん、お母さんにたまにはお願いして食べさせてもらってね（^^）笑