

ふるさと給食だより

令和4年11月
佐呂間町学校給食センター
第5号

11月のふるさと給食は、
11月16日(水)です。

- *ごはん
- *コンソメスープ
- *サロマ牛のステーキ
- *ほうれん草とコーンのソテー



今回使用する佐呂間産は、
『じゃがいも・キャベツ・牛肉』です！



そんな高級な牛肉をプレゼントしてくれた、
トップファームさんについて紹介します！



トップファームのサロマ牛 特集

えさへのこだわりがすごい！

牛も人間も同じなんです！
給食のように・・・？！

様々な栄養バランスをよく含んだえさを牛の成長にあわせて与え、
丈夫な胃袋と骨格を作っています。成長期に栄養バランスのよい食
べ物を食べることで牛もみなさんも健康な身体を作ることができますよ！



じゅんかんがたのうぎょう
循環型農業にも取り組んでいます！

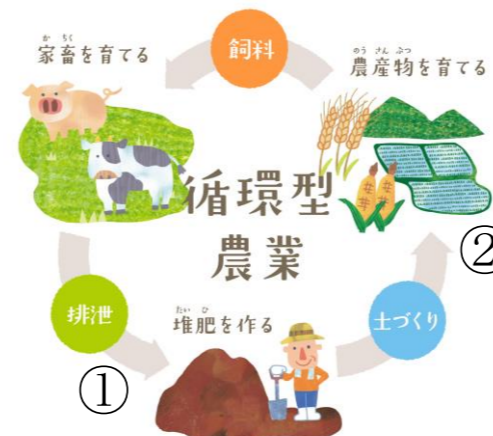
トップファームの方はこんなことをしていました。

『畑をよくする堆肥を作るために、牛さんに特別な乳酸菌を食べてもらっています！』

どういうことかといいますと・・・

- ①牛のえさに乳酸菌を入れることで、おなかの調子を整えて、くさみの少ないフンを作ることができます。その乳酸菌いりのフンは畑の土をよくするための良い“牛フン堆肥”となります。
- ②その牛フン堆肥は牛のえさを育てるための畑に混ぜたり、メロンなどを作る農家さんに提供し、おいしい食べ物を作るための畑に混ぜています。

このように、農薬などに頼るのではなく、一般的に廃棄する物を肥料として活用し、資源を循環させる農業のシステムを『循環型農業』といい、環境により取り組みなのです！



昨年から佐呂間小学校の畑にも、
トップファームさんの『牛フン堆肥』
を混ぜています！作物の成長がとて
もよかったです！
プレゼントしていただきありがとうございます！
ございます！



昨年度に引き続き、今年度も給食にトップファームさんの牛肉を使った、
牛ヒレ肉のステーキが登場します！（昨年度の写真→）



牛ヒレ肉ってどこの部位か知ってる？

牛ヒレ肉は下のイラストをみての通り、一頭の牛からごくわずかしかとりことができ
ない、高級な部位のお肉です。また、牛ヒレ肉は脂身が少なく、やわらかく、くせ
が少ないことが特徴で、ステーキに適した部位といわれています。

