

栄養士のこぼれ話「和牛給食」



1月27日に県産和牛肉等を使った和牛給食を実施しました。

この取り組みは、新型コロナウイルス感染拡大の影響による外食需要の減少などにより、県産畜産物の在庫滞留が発生している状況のなか、消費拡大を図るため、神奈川県より小中学校等の学校給食に県産和牛肉等と食育教材の無償提供があり、実現しました。

ひとり一枚プレゼントされたインパクト大のリーフレットとクリアファイル。【右写真→】
神奈川県の学習をしている4年生は、配られるとすぐに中身をじっくり読んでいました。



和牛給食当日、23kgの黒毛和種スライスが届きました。肉に入ったきれいな「さし」（肉の赤身部分に網の目状に入る脂肪）を見て、私も調理員さんも感嘆の声を上げました。



届けてくれた肉屋さんも「見事なさしだね。」とにっこり。これは心して最上級に美味しく調理しなくては！と緊張する調理員さん。異物がないかどうか検品する調理員さんの手は、心なしか震えていました。

調理を始めると、給食室いっぱい肉の焼けるおいしい匂いが広がりました。この匂いだけでもごはんがすすみそうでした！！



当日の献立は『すき焼き風煮』。和牛肉と焼き豆腐、長ねぎ、はくさい、えのきたけ、春菊、しらたき、小町ふを甘辛く煮込みました。

また食事中には、生産者からのメッセージを放送しました。生産者の方々の熱い思いを知ることで、一層おいしく感じました。



また食べたい！！

子どもたちの感想

- ・肉がやわらかい。 ・肉があまい。 ・とろける。
- ・味が染み込んでいておいしい。 ・ジューシー。
- ・この肉だと苦手な野菜も食べられた。
- ・肉は苦手だけど、この肉は食べられた。
- ・肉があるからこそ、ほかの食材に旨みが染み込んで、おいしかった。
- ・ごはんに合う。ごはんがすすむ。 ・ごはんにかけて食べて、おいしかった。
- ・プレゼントしてくれた人、調理してくれた調理員さんに感謝の気持ちで食べた。
- ・牛を育てる人たちの話を聞いて、感謝の気持ちでよく味わって食べた。
- ・コロナも悪いことばかりではないと思った。コロナに負けずにがんばりたい。

和牛給食 調理風景

「すき焼き風煮」



たっぷり届いた黒毛和種スライス牛肉



見事なさしに緊張しながら、丁寧に検品する調理員さん

肉といっしょに煮こむ野菜や焼き豆腐、しらたきを切る。



白菜



長ねぎ



春菊



焼き豆腐



えのきたけ
しらたき

和牛を炒める。よい匂い。



野菜と調味料を入れていく。



煮えてきたら焼き豆腐を入れる。



崩れないように丁寧に混ぜる。



中心温度確認を確認する。

