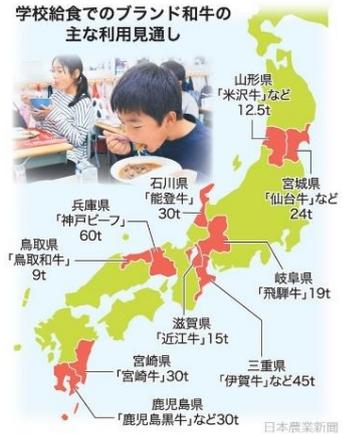


給食だより 1 月号 和牛特集

3 年給食委員

給食に和牛が登場！？

新型コロナウイルスの影響で和牛の消費を喚起しようと全国各地の小中学校の給食に和牛が相次いで登場しています。これは、農水省の学校給食提供推進事業を活用した取り組みなのです。活用される牛肉は最大 3000 トンを上回る見通しです。この事業は新型コロナウイルス対策として 4 月に成立した 2020 年度第一次補正予算で財源を確保しました。5 月から順次提供が始まっていて、さいころステーキや焼き肉、牛丼などメニューは様々で、兵庫県では来年 3 月にかけて県内 1086 校で約 60 トンが提供されます。神戸ビーフの年間生産量の 4%にあたり、取引額は加工費なども含めて 6 億円に達します。ここ三鷹中等教育学校でも 1 月 29 日の**肉の日**に牛丼、2 月 8 日にハンバーグとして提供されます！



和牛とは

和牛とは、国産牛のうち肥育期間などに関係なく、条件を満たした牛のみに与えられる品種名です。和牛には厳格な定義があり、「黒毛」・「褐毛」・「無角」・「日本短角種」の 4 品種のみに限定されているのです。これらはすべて純血個体でなければならず、食用肉としての品種改良が重ねられていることから、国内はもちろん海外からの人気も高くなっています。

和牛のランキングの意味

格付けによる安心感・信頼性などを感じてもらえることや、ランクにとらわれすぎることなく、お肉を選ぶ判断基準の一つとして活用してもらえるようにつけてあります。

		肉質等級				
		霜降り度合：高 ← → 低				
歩留まり等級	高	A5	A4	A3	A2	A1
		B5	B4	B3	B2	B1
	低	C5	C4	C3	C2	C1

日本食肉格付協会

※日本三大和牛については諸説ありますが、松阪牛・神戸牛・米沢牛または近江牛とされています。

感想

和牛の需要量が落ち込んでいる今、給食で和牛を提供することで和牛が無駄になることがなくなり、生産者にとって良い取り組みだと思えます。また、最近ではオーストラリア産など外国産の牛肉の輸入量が増加しているため、生徒が和牛のおいしさを知る良い機会になるのではないのでしょうか。皆さん、和牛をお楽しみに！