

給食だより3月号

今年度もあと1か月となりました。1年間黙食で静かな給食の時間が続きましたが、皆さんにとって給食時間が楽しいひとときとなっていたらうれしいです。おしゃべりをしなくても誰かと一緒に過ごす食事の時間は、体だけでなく心の栄養にもなります。来年度も感染症対策を行いながら、みなさんで楽しい給食の時間をつくりましょう。

今年もやります！

給食に和牛が登場！

昨年度、コロナウイルスの影響で落ち込んだ和牛の消費を喚起しようという国の取組により、全国の小中学校の給食に和牛が登場しました。三鷹中等では今年度も引き続き、本校独自の取組として和牛を提供します♪メニューは「すき焼き丼」（4日）、「サイコロステーキ」（22日）の予定です。日本にはおいしい和牛肉があるということを理解しながら食べてくださいね。お楽しみに！

みなさんからのどうして??にお答えします♪

どうして和牛肉を学校給食に使うの？

→将来の消費者である児童・生徒のみなさんに給食で食べてもらい、将来おいしい和牛肉を食べるきっかけにしてほしいからです。

和牛の産地はわかるの？

→トレーサビリティ（traceability）という言葉を知っていますか？

生きた牛なら耳標についた番号、買ってきた肉ならラベルに付いた番号をたどっていくと生まれてからの生い立ちを知ることができます。

和牛って何？

→明治時代以前から日本で飼われていて、長い時間をかけて改良した牛のことです。

- ① 黒毛和種 ② 赤毛和種
③ 日本短角種 ④ 無角和種
の4種類と、これらの交雑種のみを「和牛」と表示することができます。



国産牛って何？

→国産牛は、日本で飼育された期間が長い牛のことです。たとえばアメリカ生まれでも、子牛の状態に日本に輸入され、日本で飼育された期間がアメリカにいたときよりも長くなれば「国産牛」となります。（逆に海外で飼育された期間が長い牛は「輸入牛」。）

“A5ランク”って何？

→簡単に言うと牛肉の質のランクの事です。和牛だけでなく国産牛はすべてランク付けされます。正確にはランクのことを「等級」ランク付けすることを「格付け」と言います。

（右図：日本食肉格付協会 HP より）

霜降り具合・色つや・肉の閉まり具合やきめの細やかさ・脂肪の色や質を総合的に見て5ランクに分けます。

簡単に言うと余計な脂が少なくたくさん肉がついているものがA、余計な脂が多く味が少ないものがC。

		肉 質 等 級				
		霜降り具合：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