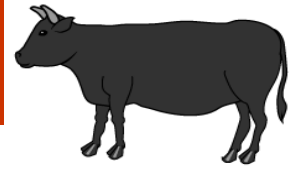


# 和牛のビーフシチュー



## ● 食肉産業支援 第2弾 ●

先月から行っている「食肉産業支援」ですが、今日はその第2弾として、和牛肉を使ったビーフシチューが出ます。

そもそも、なぜ給食で「食肉産業支援」を行っているかということ  
コロナの影響でたくさんのお肉が余ってしまっているからなんです。

コロナの影響により、今日本中で肉や魚などを育てる人や、それを売る人たちがとても困っています。

そこで、国や東京都が補助金を出して、余った肉や魚を学校の給食に出せるようにしてくれました。

今日の和牛は岩手県産の「いわて奥州牛」という種類のA5ランクのお肉です。

牛肉は豚肉などと比べて固いので、茹でてから、よく煮込んで柔らかくなるよう、調理員さんが工夫してくれました。

今日はおいしいビーフシチューをよく味わっていただきましょう。



↑ 和牛肉を煮込んでいるところ



↑ 岩手県はここ