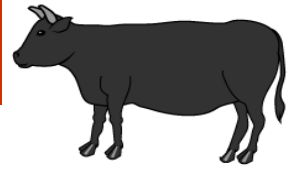


黒毛和牛のステーキ



● 食肉産業支援 第3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3弾として、黒毛和牛肉を使ったステーキが出ます。

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と群馬県で育てられた牛のサーロインという部位のお肉です。

A5ランクのとても貴重なお肉で、牛肉の中でも一番高価な部位です。中までよく火が通るように、和牛肉を煮込んで、大根おろしのソースをからめて作りました。

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

