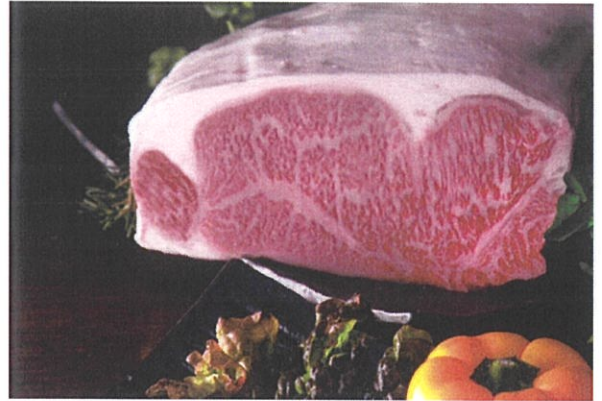


「海の子が 山の幸に 舌つづみ！！」

～県産の高級食材「仙台黒毛和牛」を学校給食に提供します。～

新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けた、県産農林水産物（和牛肉）の需要喚起とともに、日ごろ学校給食として提供することが難しい高級食材、「仙台黒毛和牛」を使ったメニューにより、改めて食の喜びや、児童生徒の元気・活気の増進を図ります。

また、給食時間を利用して県産牛肉についてお話をいただき、地元食材への理解を深めながら、塩釜の“海の子”が、ふるさと宮城で育成された“山の幸”「仙台黒毛和牛」をおいしくいただきます！



学校給食に提供する仙台黒毛和牛

※宮城県の県産牛肉学校給食提供支援事業を活用して実施します。

1. 提供日

令和2年7月1日（水）又は2日（木）に、県産食材の日として市内小中学校で仙台黒毛和牛を利用した、すき焼きや牛丼、ビーフカレーなどを児童・生徒に味わってもらいます。

2. 講話会の開催について

給食時間を利用して、宮城県より県産牛肉の講話をいただいたあと、子供たちが仙台黒毛和牛を使用した学校給食（すき焼きなど）をいただきます。

- 1) 日 時 令和2年7月1日（水）12:10～13:10
- 2) 場 所 塩竈市立第三小学校（塩竈市花立町15番1号）6年2組
- 3) その他 当日の取材については、塩竈市立第三小学校職員玄関に11:50までにおいでください。

※「仙台黒毛和牛」とは

宮城県で育てられた黒毛和種のなかで最高ランク（肉質等級5段階の内の5等級のみ）のものが「仙台牛」です。仙台黒毛和牛はその次のランク（4・3等級）です。日本全国のブランド牛は、それぞれ独自基準がありますが、肉質等級に限って言えば、前沢牛は4等級以上、米沢牛は3等級以上、近江牛は4等級以上に限って認証を行っており、今回、学校給食に提供する「仙台黒毛和牛」は、こうしたブランド牛と同等のものであります。

○御取材いただける場合は、6月30日（火）17:00までに下記担当者まで、ご一報いただければ幸いです。

問い合わせ先

塩竈市教育委員会教育部教育総務課保健食育係 担当：大和田・櫻井
電話：355-8461