

	<h2 style="margin: 0;">モオ～！！たまらん！学校給食に和牛肉が登場！</h2> <p style="margin: 0;">～コロナ禍で様変わりした給食に子どもたちの笑顔を～</p>
<p>と き</p>	<p>令和3年1月から2月（実施日は学校によって異なる）</p>
<p>と ころ</p>	<p>区内の小中学校（全98校）</p>

1月から、区立小中学校の学校給食に和牛肉を使った献立が登場している（各校3回）。これは、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた和牛肉等の需要喚起を図るため、学校給食等で和牛肉等の美味しさや魅力を伝えることを支援する「学校給食提供推進事業」を活用したもの。食育の貴重な機会として、食べ物を大切にする心や生産者に対する感謝の心を育むきっかけとするほか、感染症拡大予防のため、前を向いたまま無言で給食を食べている児童生徒に、食の楽しさを感じてもらおうことが狙い。



▲大泉北中学校の献立  
（和風ソースのステーキ）

学校ごとに個性のある献立を用意しており、大泉北中学校では和牛肉を使用したステーキが登場した。2年生の生徒は「柔らかく、脂がご飯に合って美味しかった。また食べたい。」と笑顔で喜んだ。献立を立てた櫻井栄養士は「初めての試みで不安もあったが生徒に喜んでもらえて嬉しい。残り2回も食材の変化を楽しみながら食に興味を持ってもらえるメニューにしたい」と話した。

### 【学校給食で提供される和牛肉メニュー（例）】

#### 牛井

かつおの和風だしで旨みを閉じ込めたほどよい脂身の肩ロースと、甘く煮たたまねぎの相性が抜群。

#### ビーフシチュー

サーロインを赤ワインで炒め、ブラウンルー、2種類の玉葱（飴色玉葱、食感を楽しむ玉葱）、カラメルソース、生クリームで本格的な仕上がり。

#### 牛カツ

薄めのヒレ肉に生パン粉と乾燥パン粉をつけてサクサクに揚げ、ウスターソースをベースにした甘めの特製ソースをかけた一品。



▲南町小学校の献立  
（牛井）



▲開進第四中学校の献立  
（ビーフシチュー）

### 【学校給食提供推進事業について】

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴うインバウンド需要の減少や輸出の停滞等により、食肉の在庫が大幅に増加しているなど深刻な影響が生じている。そのため、国では、和牛肉等の消費を拡大するため、学校給食における食肉の提供に対する補助事業を実施している。

### 【問い合わせ】

練馬区 保健給食課長 学校給食係 ☎03-5984-5736