

# 1月21日(木)

お う み う し  
**近江牛**  
OMI-BEEF

「近江牛」は、神戸・松阪と並ぶ三大和牛の一つといわれています。滋賀県東部を中心に育てられています。

あっさりしていてやわらかい食感が特徴です。ステーキや焼き肉、すき焼きといった料理で食べられることが多いです。



【滋賀県】  
近江牛を育てる牧場



今日のカレーライスに使われています。

きょうのこんだて  
ぎゅうにくときんときまめの  
カレーライス(おうみうし)  
ぎゅうにゅう  
ごぼうサラダ  
パインアップル(かんづめ)

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん じゃがいも、あぶら マヨネーズ
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぎゅうにく、きんときまめ
みどり	おもにからだのちようしをととのえる たまねぎ、にんじん トマト、にんにく、ごぼう コーン パインアップル(かんづめ)

クイズ10 おいしい牛肉を育てるために牛に飲ませるものは何でしょう。  
① トマトジュース ② ビール ③ りんごジュース

## 一口メモ

今週は、「給食週間・食育週間」です。  
食について考えましょう

○今日の給食は、牛肉ときんときまめの  
カレーライス(近江牛)です。カレーライスに使用している  
牛肉は、三大和牛のひとつの近江牛です。  
今年、新型コロナウイルス感染症の影響で、在庫が  
増えている和牛や国産水産物を給食に提供するため、  
大阪府国産農林水産物学校給食提供事業ができました。  
大阪市もこの事業を活用して1月から3月の給食に  
各月1回近江牛を使います。  
2月には大阪湾でとれる泉だこが給食に登場します。



○近江牛は、滋賀県では、年間6000頭ほど育てて  
出荷しているそうです。近江牛は、牛肉の香りや風味、  
おいしさにかかわっているといわれているオレイン酸が  
多くふくまれています。近江牛は、あぶらの口どけが  
いいことが特徴の和牛です。



給食の近江牛

【おまけクイズ】 2月のつぎのどのこんだてに、近江牛を使っているでしょうか。

- ① ハヤシライス ② 牛肉のデミグラスソース煮 ③ すき焼き煮

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	鹿児島県	ごぼう	青森県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：② おまけクイズの答え：③