

れ い わ ね ん が つ に ち か
令和6年5月14日(火)

きゅうしょく ひ
ふるさと給食の日



しらおいちょう ぎゅうにく かいさんがつ とくさんひん
白老町には、牛肉や海産物、たまご、しいたけなどの特産品が
たくさんあります。学校給食では、「ふるさと給食」として、
しらおいさん しょくざい でんとうりょうり もち きゅうしょく ていきょう
白老産の食材やアイヌの伝統料理を用いた給食を提供します。

ふるさとの味をおいしくいただきます！

ほんじつ こんだて
本日の献立

- むぎ ◎麦ごはん
- ◎なめこの味噌汁
- ぎゅう どん ◎牛 丼
- しお あ ◎塩こぶ和え
- ぎゅう にゅう ◎牛 乳



こんかい しきしま やく しらおいさんくろげわぎゅう
今回、敷島ファームさんから、約80 kgの「白老産黒毛和牛ピリカルージュ」
を寄贈していただきました。今日の献立は、ピリカルージュをたっぷり使った
『牛 丼』です。また、白老産の「生しいたけ」も使用しています。
かんしゃ きもち たいせつ あじ た
感謝の気持ちを大切に味わって食べましょう。

しお あ
塩こぶ和え

ぎゅう どん
牛 丼

牛乳

むぎ
麦ごはん

なめこの味噌汁



だれ はな ぎゅうにくまめちしき
誰かに話したくなる牛肉豆知識



こくさんぎゅう わぎゅう ちが し
「国産牛」と「和牛」この2つの違いを知っていますか？
こくさんぎゅう ひんしゅ う とち かんけい う 生まれながら出荷までの間、最も
なが にほん しいく うし さ
長く日本で飼育された牛のことを指します。
わぎゅう くろげわしゅ あかげわしゅ にほんたんかくしゅ おかくわしゅ ひんしゅ あいだ
「和牛」は、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種と、これら4品種の間で
う 生まれ牛のことを指します。そして日本で出回っている和牛の約98%は黒毛和種です。
たじまうし こうべ まつさかうし よねざわぎゅう しらおいぎゅう ぎゅう くろげわしゅ
但馬牛、神戸ビーフ、松阪牛、米沢牛、白老牛などのブランド牛も黒毛和種なのです。



きゅうしよく し
給食から知ってみよう！

しらおい
ふるさと白老



くろげわぎゅう 黒毛和牛「ピリカルージュ」について

「ピリカルージュ」とはしらおいちやうない
の株式会社敷島ファームで育てられた
けいさんひいくぎゅう こうし う けいけん
経産肥育牛（子牛を生んだ経験のある
ははうし ぎゅう
母牛）のブランド牛です。



よぶん しぼう すく いろあざ あかみ あじ
余分な脂肪が少ないため色鮮やかな赤身で、あっさりとした味わ
いのお肉です。

※ピリカはアイヌ語で「美しい」ルージュはフランス語で「赤」を
いみ
意味します。

せいさんしゃ ししま 生産者の敷島ファームさんからのメッセージ

しらおいちやう がっこうきゅうしよく つう じどうせいと みなさま ししま
白老町の学校給食を通じて、児童生徒の皆様に敷島ファ
ームのピリカルージュを知っていただく機会ができて非常に
うれしく思います。

しらおいちやう しぜん めぐ う ししく くるげわぎゅう
白老町の自然の恵を受けて飼育された黒毛和牛「ピリカ
ルージュ」をご賞味ください。

かぶしがいいしゃ ししま
株式会社 敷島ファーム

ちいきれんけい ピリカルージュと地域連携について

ししま 敷島ファームは、しらおいちやう 白老町にある日本製紙株式会社と連携し、紙を
せいぞう 製造する工程の中で発生する紙パルプ（植物の繊維）を使用した
こうしょうかせい 高消化性セルロース飼料「元気森森」をピリカルージュとなる牛たちに
あた 与えて育てています。

日本製紙は、未利用資源（利用していなかった資源）である紙パルプ
を牛のえさとして売って収入をえることができ、敷島ファームは、え
さを安定して牛に与えることができます。

敷島ファームのピリカルージュは、地域のみなんで連携しあって
げんき もりもりに育てられた牛たちです。

ぜひ、この機会に味わってみてください！！



こうしょうかせい しょうかきゅうしゅうせい たか
高消化性(消化吸収性の高い)セルロース飼料「元気森森」

〔白老町役場農林水産課農水産グループ〕