

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、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しょう!

## 本日の献立

麦ごはん・なめこの味噌汁・牛丼・塩こぶ和え・牛乳

敷島ファームさんは、北海道と栃木県の那須高原に牧場があり、白老町では、 4つの牧場で約6,000頭の牛を育てています。「白老産黒毛和牛ピリカルージュ」は、経産肥育牛(子牛を生んだ経験がある母牛)のブランド牛で、月に約50頭出荷されます。







## ピリカルージュと地域連携について

敷島ファームは、白老町にある日本製紙株式会社と連携し、紙を製造する 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)であるベバルプを中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、地域のみんなで連携しあって元気もり もりに賛てられた半たちです。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