



令和3年12月号
矢板市学校栄養職員研究会

「道の駅やいた」の活用野菜と

生産者の方々をご紹介します。()は地名です。

しいたけ	わたなべ 渡邊	まさき 正樹さん(豊田)	ねぎ	とみかわ 富川	こおたか 香隆さん(大槻)
にんじん	すすき 鈴木	みさえ 美佐枝さん(幸岡)	里芋	おおや 大谷	きみえ 喜美枝さん(幸岡)
	ねもと 根本	のりお 規生さん(幸岡)		おおしま 大島	もと 元さん(成田)
きくらげ	はしもと 橋本	ひろし 郭さん(立足)			
みそ	ゆう 有	のさき 小野崎	ことう 糰店	か 下	いさ 伊佐野



ともなりランチ

~ Menu ~

- ・ごはん ・牛乳
- ・豚肉の生姜焼き
- ・ほうれん草とごぼうのサラダ
- ・のっぺい汁



矢板市産とちぎ和牛献立は
12月24日なによ〜!

~Menu~

- ・米粉パン ・牛乳
- ・矢板市産とちぎ和牛
ごちそうビーフシチュー
- ・ハムのマリネサラダ
- ・クリスマスデザート



牛肉生産者の
ひらくい じゅんいち
平久井 順一さん(成田)



牛舎は3棟あり、
約50頭を飼育。

牛肉生産者の平久井 順一さんにお話を
伺ってきたなよ〜!

- Q1 飼育するうえで気をつけていることは何ですか？
- A1 最も気をつけているのは病気を出さないことです。
牛が気持ちよく生活ができるように牛舎の環境(夏は涼しく、冬は暖かく)や衛生の管理も気をつけています。
- Q2 えさは何を食べているのですか？
- A2 1日2回(朝と夕方)、主にとうもろこし(大麦・ふすま・米ぬかなども含む)を食べています。



とちぎ和牛



とちぎ和牛は、限られた生産農家が飼育した栃木県を代表する黒毛和牛で、肉質のランクがA・Bの4等級以上に格付けされたものです。とちぎ和牛の中でも、さらに厳しい基準をクリアした特上のブランドとなる「とちぎ和牛・匠」も生産されています。

とちぎ和牛給食では、平久井さんが飼育した「とちぎ和牛・匠」をたっぷり使ったビーフシチューが出ます。楽しみにしてください。