～年に一度の「黒田庄産和牛」を味わおう～

１１月１８日は、西脇市の特産品である「黒田庄産和牛」が「黒田庄産和牛のスタミナ焼き」となって登場しました。この日は、“西脇市の恵みを味わおう”というテーマで、西脇市でとれた野菜や金ごま、兵庫県産の食材もたくさん盛り込んだ給食でした。

待ちに待った黒田庄産和牛、子どもたちの反応はどうだったのでしょう！

１１月１８日の献立

ごはん
牛乳
黒田庄産和牛のスタミナ焼き
ふるさとたっぷり！ほっこりみぞれ汁
シャキッと野菜のカラフル金ごま酢和え

地場産食材

【西脇市産】
黒田庄産和牛　金ごま　にんにく　しょうが
大根　細ねぎ　にんじん　小松菜　さつまいも

【兵庫県産】
きくいも　れんこん
玉ねぎ

★黒田庄産和牛のスタミナ焼き：スタミナ焼きは人気メニューのひとつで、にんにくやしょうがなどで下味をつけ、ジューシーに焼き上げたごはんの進む一品です。

★ふるさとたっぷり！ほっこりみぞれ汁：西脇市産の野菜をふんだんに使った、ほっこり温まる汁物です。

★シャキッと野菜のカラフル金ごま酢和え：きくいもとれんこんのシャキッとした食感と、金ごまの香りや酢のさっぱりした味付けで食べやすく仕上げました。

当日は、重春小学校６年竹組の児童が市長と、６ 年梅組の児童が教育長と一緒に給食をいただきました。おかわりには長い列ができ、「おいしかった！」という声も聞こえ、子どもたちは、西脇市の恵みをたっぷり味わい、大満足のようでした。