～年に一度の黒田庄和牛を味わおう！～

１０月３日は、西脇市の特産品である「黒田庄和牛」と「金ごま」を使った献立でした。どちらもとても高価なもので、特に黒田庄和牛は、給食では年に一度しか出ません。待ちに待った黒田庄和牛は、子どもたちにはどうだったのでしょうか。

１０月３日の献立

ごはん
牛乳
黒田庄和牛の生姜炒め
地元野菜の金のみそ汁
野菜のゆず和え

「黒田庄和牛の生姜炒め」は、お肉のうまみと生姜のさっぱりした風味がとてもよく合います。「地元野菜の金のみそ汁」は、西脇市や兵庫県の農家さんが作った野菜と、すりつぶした金ごまが入ったみそ汁です。金ごまの香ばしい香りは、子どもたちの食欲をそそったようです。

西脇小学校３年生の児童が、片山市長と、笹倉教育長と一緒に西脇市の特産品を味わいました。あちこちから「おいしい！」、「ごはんがすすむ！」という声が聞こえてきました。