

食べて応援・北海道の牛肉！

令和2年10月15日
北空知圏学校給食センター

【牛丼で使う牛肉の部位】

給食で初登場の牛丼です！北海道産の肩ロース

とリブロースのおいしい部位を使って作ります♪

新型コロナウイルスの感染拡大で牛肉の消費が減

ってしまったため、ぜひ、北海道の子どもたちに

給食で食べてもらいたいと、無償提供をしていた

だけることになりました。この取り組みは10月から

12月まで、毎月行われます。

来月はどんな牛肉を使ったメニュー

になるかは、お楽しみに♪



かたロース

ほどよい霜降りのでしゃぶしゃぶやすきやきなどのさまざまな料理に使います。

リブロース

牛1頭から20kgしかとれない希少部位です。サーロインと並びやわらかい肉質が特徴です。

