



ふくおか

しあわ

こんだて

福岡の美味しい幸せ献立



A地区
B地区

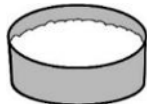
11月20日(金)

ブロッコリー



はかたわぎゅうの

わふうサイコロステーキ



ごはん



キャベツとだいこんの

ホットスープ

今日の
食材

ふくおかけんさん しょくざい
福岡県産の食材

ぎゅうにゅう はかたわぎゅう

牛乳、博多和牛、しめじ、セロリー

きたきゅうしゅうしな いさん しょくざい

北九州市内産の食材

こめ ゆめ

お米(夢つくし)、キャベツ、ブロッコリー



参考文献:九州地方整備局 国土交通省

「博多和牛の和風サイコロステーキ」
は、子どもたちのために福岡県から無償で
提供していただいた博多和牛を初めて使
っています。今日は県内産、市内産の食材
をたくさん取り入れました。

「博多和牛」福岡が誇る、やわらかくてジューシーな美味しさ

県内約40戸の登録生産者が、一頭一頭に愛情を込めて育て上げた、年間出荷数、
わずか約3,400頭の特別な牛肉です。北九州市内にも生産者さんがいます。

☆「博多和牛」が美味しいヒミツ☆

【ポイント1】生産者さんが、日々懸命にお世話している

牛も生き物です。体調を崩したら、えさも食べられなくなります。そこで生産者さんは、牛の目、鼻、歩
き方、えさを食べるしぐさで、牛の体調を読み取り、少しも見逃さないようにしています。一日一日の
管理を大切にしています。

また、牛は暑さが苦手です。そこで生産者さんは牛舎内で扇風機やミストなどの暑さ対策をしてい
ます。

【ポイント2】福岡県産「お米」のワラを食べている

博多和牛は、福岡県の豊かな自然を背景に大切に育てられています。特に米収穫後に出る稲ワラ
は、牛を育てる飼料としてとても重要です。豊富に手に入る県内産の稲ワラを使用して育てられている
ことが博多和牛の特徴です。

