

がつ にち か
9月14日 (火)

ふるさと給食の日



※ふるさと給食とは…白老産の食材やアイヌ料理を用いた給食

本日の献立

- ◎ 牛 丼 ◎ 大根の味噌汁
- ◎ キャベツとブロッコリーのサラダ ◎ 減塩和風ドレッシング
- ◎ 牛 乳

キャベツと
ブロッコリーの
サラダ

減塩和風
ドレッシング

牛 乳

牛 丼

ごはん

大根の味噌汁

白老では、牛肉・海産物・たまご・しいたけなどの特産品

があり、おいしい野菜を作っている農家さんもあります。

白老の味をおいしくいただきましょう！



牛 丼



今年も阿部牛肉加工さんから、約80kgの「白老牛」を寄贈していただきました。

「阿部牛肉加工は、白老牛を中心に食肉加工販売をしている会社です。白老牛の寄贈は、阿部牛肉加工の創業者、阿部正春氏が白老町内の小学生から白老牛を食べたことがないと言われたことにショックを受け、ふるさとの味を知ってもらうために始めました。これからも白老町で暮らすみなさんのふるさとの味を守り続けられるように頑張りますので、応援よろしくをお願いします。」



阿部牛肉加工株式会社 社長 阿部 一雄

大根の味噌汁



白老産の「生しいたけ」が使われています。

しいたけは、朝と夜の気温の差が大きい今の時期が、一番おいしさが増します。



ぎゅうしょく
給食

から知ってみよう！ふるさと白老



まる
【べこ丸】



白老牛の歴史

白老牛の歴史は、1954年、島根県から白老町に44頭の和牛がやってきたことからはじまりましたが、白老牛が有名になるまでには数々の困難がありました。



しかし、生産者たちの努力が実り、1968年に北海道総合畜産共進会※1で最高位賞を獲得、その後も続々と受賞し、1975年に「白老牛」と正式に命名されました。

その後も努力を重ね、知名度は上がり、数年前にはイタリアや三重県松阪市のイベントに北海道を代表して招かれるなど国内外から高い評価をもらい、昨年は、北海道枝肉共励会黒毛和牛の部※2で白老牛がなんとNo. 1に輝きました。

現在は、お肉にするための肥育牛や子牛を生むための母牛などを含め約13,000頭が白老におり、そのうち年間約1,600頭が白老牛として出荷されています。

※1 北海道の畜産物の品質を競う会

※2 北海道の黒毛和牛の肉の品質を競う会

『白老牛のシール』見たことあるかな？



このシールは、「白老牛」ブランドをPRするために作られ、基準を満たす協議会が認めた「白老牛」に貼られるよ。スーパーなどで売っている牛肉にこのシールが貼られていたら安全・安心な白老牛ということが保証されているから、見かけたらおうちの人に教えてあげてね！

白老牛肉まつり

白老牛肉まつりは白老の牛肉をもっと町民に親しまれるものになるようにと、1981年7月、当時白老町の一大会だった「白老どさんこまつり」会場に焼肉コーナーとして出店したことが原型と言われ、その後、1989年に大町のふれあい広場で第1回「白老牛肉まつり」が開催されました。

大変な人気で、年々来場者は増え続け、第5回からは会場をより広い白老川河川敷に移し、2015年には2日間で過去最高の54,600人の来場を記録する道内屈指のまつりイベントへと成長しました。



〔白老町役場産業経済課農林グループ〕