

がつ にち すい  
9月7日(水)

きゅうしよく ひ  
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

ほんじつ こんだて  
本日の献立

ぎゅう どん だいこん みそしる  
◎牛 丼 ◎大根の味噌汁

◎キャベツとブロッコリーのサラダ ◎香味塩ドレッシング

ぎゅう にゅう  
◎牛 乳

キャベツと  
ブロッコリーの  
サラダ

香味塩  
ドレッシング

牛  
乳

ぎゅう どん  
牛 丼

むぎ めし  
麦 飯

だいこん みそしる  
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！



ぎゅう どん  
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

よろしくお願いします。」



阿部牛肉加工株式会社 社長 阿部 一雄

牛丼と大根の味噌汁には、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。



きゅうしょく し  
給食から知ってみよう！

しらおい  
ふるさと白老



## しらおいぎゅう れきし 白老牛の歴史

しらおいぎゅう れきし ねん  
白老牛の歴史は、1954年、  
しまねけん しらおいちょう どう わぎゅう  
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。しらおいぎゅう ゆうめい  
白老牛が有名になるまでに  
かずかず こんなん  
は数々の困難がありました、  
せいさんしゃ どりよく みの ねん ほっかいどう そうごうちくさんきょうしんかい  
生産者たちの努力が実り、1968年に北海道総合畜産共進会※  
さいこういししょう かくとく ねん しらおいぎゅう せいしき めいめい  
で最高位賞を獲得、1975年に「白老牛」と正式に命名され  
ました。



げんざい にく ひいくうし こうし う ははうし  
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13,400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。

ほっかいどう ちくさんぶつ ひんしつ きそ かい  
※北海道の畜産物の品質を競う会

## しらおいぎゅう み 『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  
れました。条件を満たし認められた「白老牛」だけに貼ら  
れています。スーパーなどでこのシールが貼られている  
ぎゅうにく あんぜん あんしん しらおいぎゅう ほしやう  
牛肉は、安全・安心な白老牛と保証されています。

しらおいぎゅう しゅっか じょうけん  
白老牛として出荷されるためには、とてもきびしい条件を  
クリアする必要があるよ。

しらおいぎゅう じょうけん  
白老牛の条件は・・・

### 1. 牛の種類は黒毛和牛

ぎゅうにゅう うし しゅるい くるげわぎゅう  
牛乳がとれる牛とは種類が違うよ。知ってるかな？

### 2. 生まれた場所は白老町内（または北海道内）

どうない う あんぜんあんしん うし  
道内で生まれた安全安心な牛だよ。

### 3. 育てられた期間の中で、白老町内にいた時期が最も長いこと

しらおいちょう のうか て だいじ そだ  
白老町の農家さんの手で大事に育てられたよ。

### 4. 赤ちゃんを産んだことがないメス牛、または去勢したオス牛

あか う まえ うし せいしよくきのう うし くさ すく  
赤ちゃんを産む前のメス牛や、生殖機能がないオス牛は臭みが少なく、  
やわらいお肉になるよ。

### 5. 3才以下の牛（月齢36カ月以内）

きんにく わか しゅっか うし しらおいぎゅう  
筋肉がつきすぎない若いうちに出荷される牛が白老牛になれるよ。

### 6. 格付け等級がA・B 3等級以上

りっば そだ こま にく も うし しらおいぎゅう  
立派に育ち、きめの細かいお肉を持つ牛が白老牛だよ。



きゅうしょく た しらおいぎゅう じょうけん  
これから給食で食べていただく白老牛は、条件をクリアした、やわらかく、  
ふか あじ とくちやう にく あじ  
深い味わいが特徴のお肉です。ぜひ味わってください。

〔白老町役場産業経済課農林グループ〕

まる  
白老牛PRキャラクター ベこ丸