

児童朝会 校長の話 1月18日

1月15日、先週の金曜日の給食に牛肉が出ました。日本の牛肉は柔らかい食感と味や香りがよいと、世界でも人気です。日本の食用の牛肉は「黒毛和牛」の肉で上の写真です。下の写真のよく見る牛は「ホルスタイン」で牛乳を絞って私たちが飲んでいきます。



15日に給食に出された牛肉はA5ランクの最上級の牛肉でした。下の写真が皆さんが食べた牛肉です。「さし」といって赤身の中に脂肪が入って



ます。これによって肉がとろとろに柔らかくなります。

どうしてこのような牛肉がいただけたかというと、コロナ感染症の拡大で今までのように多くの方がレストランに行ったり外食をしたりしなくなってしまい、高級牛肉が残ってしまったのです。それで、全国の子供たちに

食べてもらおうと、給食に出して下さったのです。

日本人は昔から牛肉は食べていませんでした。動物の肉ではイノシシ、タヌキ、ウサギなどを食べていました。江戸時代の終わりになって外国の人が日本に入ってくるようになり



牛肉を食べる文化が入ってきました。初めのうちは人気がありませんでしたが、明治時代になって「牛鍋」が流行り牛鍋屋があちこちにでき、人気メニューになりました。この写真ではちゃんまげ

を結って着物を着ている人と、ちょんまげを落として洋服を着ている人が鍋を囲んでいます。この牛鍋が今の「すき焼き」です。

浅草小学校の調理の方が一生懸命作ってくださって、いただいたのがこの「すき焼き風煮」です。美味しかったですね。みんなで有り難く感謝していただくことで、レストランやお肉屋さんを応援することができますね。



3学期にあと2回牛肉が給食に出ますから、楽しみにしてください。