

# きゅうしょく 給食に **の 能 と 登 う し 牛** が登場します！

「石川県の特産物をみんなで食べよう！」というとりくみで、特産物のひとつ「能登牛」が給食に登場します。「幻」のブランド牛といわれる能登牛をみんなでおいしく味わいましょう。

## の とうし 「能登牛」のきまり

1. 「黒毛和種」という日本の品種であること
2. 石川県で育っていること
3. お肉の等級がA3以上、またはB3以上であること



## の とうし 能登牛がおいしいのはなぜ？

1. 能登の自然の中でのびのびと育っているから
2. 「オレイン酸」というおいしい脂が多いので、お肉がやわらかくて、うまみが多くなるから



## の とうし こうきゅう どうして能登牛は高級なの？

能登牛は育てられている数が1年に700頭くらいしかいないので、ほとんどの能登牛は石川県だけでしか食べられないほど少ないそうです。そのため、能登牛の値段は普通の牛肉の5~6倍になるそうです。

9月1日（火）の給食

能登牛のビビンバ

牛乳

わかめスープ

ゼリー

