



再 発 見 !!
地 域 の
魅 力

亀岡市立学校給食センター
TEL 0771-24-3833
亀岡市産業観光部農林振興課
TEL 0771-25-5036

くろげわぎゅう
ブランド黒毛和牛 **亀岡牛**

おいしさを全国に発信中!

北海道森町と亀岡をつなぐ亀岡牛
亀岡市民じまんの亀岡牛が北海道で話題になりま

した!
去年の1月にホタテを使った給食が出たことを

覚えていませんか?北海道森町の大きなホタテはほろ
ほろとやわらかくておいしかったので、また食べたい
と思っている人も多いと思います。ホタテのお返し
に森町に亀岡牛をおくったところ、とても喜んで
くれたとニュースになっていました。去年の7月の
給食で牛どんにして食べたそうです。

また、亀岡市のふるさと納税でも亀岡牛は大人気
で、私たちのふるさとの名を着々と日本中に広め
ています。

「いただきます!ごちそうさま!」
みんなが食べる給食は農家さんが大切に育てた野菜や
お米、お肉を給食センターで毎日調理して届けている
よ。好きなものも苦手なものもあるけれど、みんなが健康に大
きくなれるよう、バランスを考えて作っているんだ。
生き物のいのちをいただく(もらう)ことへの「ありがとう」
と材料を作ってくれたり料理してくれた人みんなへの「あ
りがとう」の気持ちをこめて、みんなでせーのっ!

とろけるおいしさ、ひと味ちがう育て方

「やわらかくておいしい!」

昔の人も亀岡牛のおいしさにびっくりしたんじゃない
でしょうか。今から40年くらい前に、市内で開きされた
イベントで田んぼや畑を耕す役目を終えた牛のお肉を食
べたところ、あまりにもおいしくて大評判になったそうで
す。この時から、亀岡牛のブランドづくりが始まりました。

水や空気がきれいな亀岡ですから、そこでのびのび育っ
た牛がおいしくないわけがありません。しかも、安全・安心
で優れた品質のお肉だけを出荷するために、牛の種類、育
てられた期間、食べたエサなどにきびしい基準があり、すべ
てを満たした牛だけが亀岡牛の名前を使うことができま
す。



めがキラキラ!
かわいいね

お肉になるなんて
かわいそうかも

いのちをいただくから
味わって食べないとね

かめおかぎゅう 亀岡牛のすき焼き風煮

【材料：中学年2人分】

- 亀岡牛肉 60g
- 酒 小さじ1/2
- 玉ねぎ 100g
- 三温糖 小さじ1
- 人参 30g
- 濃口醤油 小さじ2
- 焼き豆腐 60g
- 炒め油 適量
- 糸こんにゃく 40g
- 水 50cc
- 青ねぎ 16g

※ご家庭の人数に合わせて、分量を調整してください。

給食では A献立：1月17日(金)、
B献立：1月10日(金)に登場します。

【作り方】

1. 玉ねぎはスライス、人参はいちょう切り、焼き豆腐はさいの目切り、青ねぎはななめ切りにする。
2. 糸こんにゃくは適当な長さに切り、熱湯に通す。
3. 鍋に炒め油を熱し、牛肉を炒める。色が変われば玉ねぎ・人参・糸こんにゃくを加えて炒める。
4. 分量の水を入れ、焼き豆腐を加えて煮る。
5. 調味料を加え野菜に味がなじんできたら、最後に青ねぎを加えて仕上げる。

