



## ジビエ料理を食べよう

# 学校給食でジビエ（シカ肉）カレー

市立小・中学校の12月学校給食で



福知山市学校給食では月1回、人気献立のカレーを調理し提供しています。12月はいつもの牛肉カレーではなく地元産ジビエ(シカ肉)を使ったカレーを提供します。学校給食の運営を行っている福知山市学校給食会が献立をたて、食材を選びました。

日本でも近年この「ジビエ料理」が注目されており、広報ふくちやま 10月号では特集を組み広く多くの市民のみなさまに紹介しました。

ジビエ料理は、ヨーロッパでは古来より発展してきた食文化で、特にシカやイノシシの肉は高級食材として扱われてきました。

給食の献立として提供するのは初めての食材なので、児童生徒の反応が楽しみです。

### (概要)

- ① 実施日 令和3年12月10日(金) 給食時間
- ② 実施校 福知山市立小中学校(14小学校・9中学校)
- ③ 食数 約6,600食
- ④ 当日の献立 カレーライス(麦ごはん)、かんぴょうサラダ、小魚、牛乳

### カレーの食材(小学生1人分)

シカ肉 25g・人参20g・じゃがいも55g・玉ねぎ55g・オリーブオイル07g・コンソメ0.8g・  
カレールウ13g・ウスターソース 2g・ケチャップ2g・食塩0.1g

### シカ肉の使用料

165 kg (約33頭分 : 5 kg/頭×33頭=165 kg)

### 使用するシカ肉

「京都中丹認証ジビエ 認証施設」で処理された安心・安全な地元産のシカ肉を使用します。

### 取材をお願いする学校

大正小学校(渡邊重則校長 住所:福知山市堀(水内)1148番地 TEL:0773-22-3212)

給食時間 12時20分から

\*給食時間に栄養教諭によるパワーポイントでジビエ給食について紹介します。

### 【本件に関するお問合せ(主催)】

福知山市教育委員会 学校給食センター 担当:村瀬

TEL: 0773-23-5766 FAX: 0773-23-5946

E-mail: kyushoku@city.fukuchiyama.lg.jp

<https://www.city.fukuchiyama.lg.jp/site/promotion/>