

本会の県産品『鹿野高原豚角切り(味噌焼き用)』がメディアで取り上げられました。

- ・本会取扱物資の『鹿野高原豚角切り(味噌焼き用)』が、令和4年11月16日(水)に、鹿野小学校・中学校(周南市立鹿野学校給食センター管轄)で行われた地元食材を学ぶ食育授業の一環として、その日の給食の献立のひとつに採用され、授業と喫食の様子がメディアで取り上げられました。

本会の県産品『鹿野高原豚角切り(味噌焼き用)』とは

県産取扱物資の拡充を目的に、周南市から「しゅうなんブランド極(きわみ)」の認定を受けた鹿野高原豚と、麦味噌を使用した調理加工品として、本会と周南市所在の(有)鹿野ファーム、(株)シマヤの3社で共同開発した物資です。

味付けは麦味噌のみにこだわり、味噌の持つ味をそのままに、しっかりと漬けこまれた鹿野高原豚のもも肉の柔らかさとシンプルで濃いうま味を持ったものに仕上がっております。

<物資情報>

商品コード：24312

商品名：鹿野高原豚角切り(味噌焼き用)

調理方法：スチコン、蒸、焼に対応

規格・荷姿：1kg袋入

<この日の献立>

鹿野高原豚のみそ焼き、
ほうれん草の和え物、
せせらぎ豆腐のすまし汁、
ご飯、手作りみかんゼリー、牛乳

*周南市の「しゅうなんブランド」認定品である、
鹿野高原豚、ほうれん草日和、せせらぎ豆腐、大潮
いなか油揚げが使われています。



- ・給食での提供に先立ち、鹿野中学校で行われた、地元食材の生産者等を交えた食育授業を、本会職員2名が見学させていただきました。

この日の献立で使用される県産食材がどこで作られたものなのか、どのような工程を経て届けられるのかといったことを、グループごとに、直接、生産者等へインタビューし、まとめたものを発表する内容で、見学した職員にとっても、大いに知見・理解を深めることができた有意義なものでした。



- ・授業の後、鹿野小学校へ移り、本会が納入した食材が実際に給食として提供され、それを児童の皆さんが楽しく喫食されているところを拝見することができ、普段では得ることのできない貴重な体験でした。



- ・本会では、地産・地消の理解促進と消費拡大に寄与するため、県産食材の開発・提供を行っており、今後も、「鹿野高原豚角切り(味噌焼き用)」のように、他地域の様々な県産食材を使い、製造業者・生産者の協力を仰ぎながら、積極的に進めていきたいと考えております。