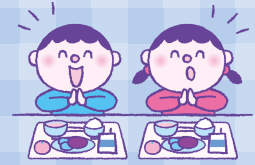
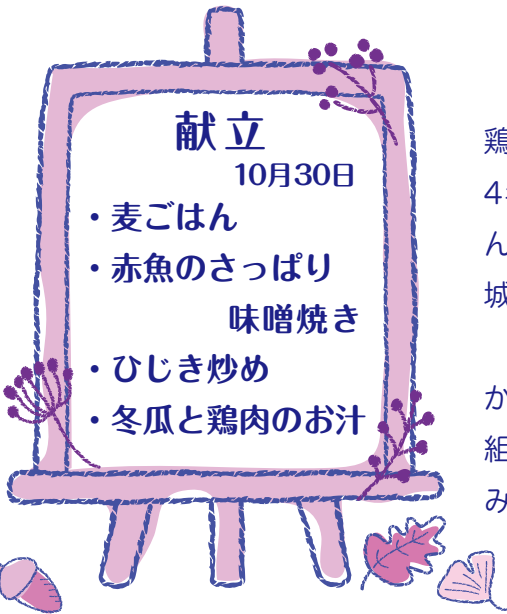


学校給食



大岳小4年1組のみんな



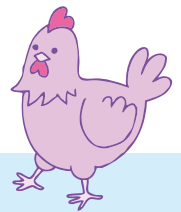
献立

10月30日

- ・麦ごはん
- ・赤魚のさっぱり
味噌焼き
- ・ひじき炒め
- ・冬瓜と鶏肉のお汁

10月30日、町内の小中学校の給食に「久米島赤鶏牧場」の赤鶏を使った冬瓜と鶏肉のお汁が登場しました。この日、大岳小4年1組の児童達は「久米島赤鶏牧場」スタッフの山城ゆいさんと町内小中学校の給食メニューを献立している栄養士の宮城彩香さんをお招きし、一緒に給食を楽しみました。

普段の給食では中々使われない久米島赤鶏を食べる児童達からはおいしいと感想がこぼれ、「赤鶏はどんな色?」「4年1組の教室では何羽育てられるの?」などたくさん質問があり、みんなで久米島赤鶏のことを学びました。



久米島赤鶏牧場

島唯一のブランド鶏「久米島赤鶏」は字具志川の久米島赤鶏牧場で育てられています。

品種はレッドブローで、山城さんが育てる赤鶏の特徴は(1)エサに泡盛の酒粕を発酵したものを配合(2)1平米10羽以下ストレスフリーな環境(3)飼育日数100日(一般的な若鶏は50日)、約2~3キロになるまで育て、臭みのないしまりが良い肉質であることです。スーパーでみかけたら買ってみよう!