

令和7年11月10日、12月3日の取組

学校給食で「近江牛」を提供しました

地産地消をめざして、近江牛を使った給食が登場しました

【事業内容】

滋賀県で育てられた「近江牛」を学校給食で提供しました。

地場産物メニューとして、11月は「近江牛カレー」、12月は「近江牛すき焼き」を提供しました。

11月は、児童生徒に人気のあるカレーに近江牛を使用しました。12月は、すき焼きに近江牛を使い、草津市産のきょう菜や滋賀県の特産品の赤こんにゃくも取り入れました。

児童生徒が、学校給食で実際に食べる体験を通して、滋賀県の代表的な特産品である近江牛についての知識や関心を深め、親しむことをねらいとしています。

この献立は、近江牛の需要喚起および消費拡大を図ることを目的とした県の近江牛学校給食等提供事業補助金を活用した取組です。

【提供日等】

提供日：令和7年11月10日(月)、12月3日(水)

場所：市内各小中学校(20校)

提供食数：約13,000食

給食時間：小学校 12:00～13:00

中学校 12:40～13:15

11月10日(月) 献立

近江牛カレー

いかのガーリック焼き

キャベツとコーンのサラダ

麦入りごはん・牛乳



12月3日(水) 献立

近江牛すき焼き

さつまいもの青花かき揚げ

もやしと切り干し大根の甘酢あえ

ごはん・牛乳

