

市政記者 各位

学校給食に「博多和牛」が登場します

福岡市では、令和6年度から、市内産農水産物に対する理解と愛着を深め、将来にわたって持続可能な地産地消を推進する目的で、児童・生徒が "興味関心を持ち・記憶に残る食材" を学校給食の特別メニューとして提供しています。

令和7年度の第1弾として、福岡のブランド和牛「博多和牛」を使用したメニューを提供中です(7月1日から順次)。

つきましては、下記のとおり堤丘小学校において、生産者から子ども達に「博多和牛」の魅力を伝えていただく「生産者講話」を開催いたしますので、当日の給食の様子とともに取材へのご協力をお願いいたします。

1. 日時 **7月17日(木) 11:00~13:00** (受付:10:25~10:55)

2. 場所 堤丘小学校(福岡市城南区堤1丁目16-1)

3. 内容 ①11:00~11:15 取材に係る事前説明

②11:25~12:10 生産者講話

堀ちゃん牧場 堀田 和秀(ほりた かずひで) 様

③12:10~12:55 給食

④13:00~13:30 生産者へのインタビュー

4. その他

- ▶ 取材に係る事前説明を行います。**10:55 までに小学校玄関へお越しください。**
- ▶ 出前講話、給食の様子、生産者へのインタビューを取材・撮影の対象とさせていただきます。
- ▶ 生産者講話は、3年生の4限目授業で実施します。
- ▶ 「博多和牛」を使用した特別メニューは、全小中・特別支援学校で提供します。
(小学校146校・中学校70校・特別支援学校7校)
- ▶ 小学校の敷地が狭いため、駐車スペースはありません。あらかじめご了承ください。



生産者の堀田和秀さん(左)と息子・武志さん(右)

博多和牛

福岡県内の博多和牛生産者として登録された農家が育てた県産銘柄の黒毛和牛の中で、三等級以上の肉質のものだけが「博多和牛」と呼ばれます。サシ(霜降り)が多く、甘みがあり、柔らかくジューシーです。
福岡市内では、西区の今宿で生産者により大切に育てられています。

【問い合わせ先】

農林水産局総務農林部政策企画課 担当：森塚

電話 092-711-4840 (内線：2610)