

1月の旬の食材は『豚肉』

日光市には、養豚農家が13戸存在しています。その13戸の農家により約1万6千頭の豚が飼われています。栃木県内の他の市町と比較しても、農家戸数、飼養頭数ともに多い市町に入ります。

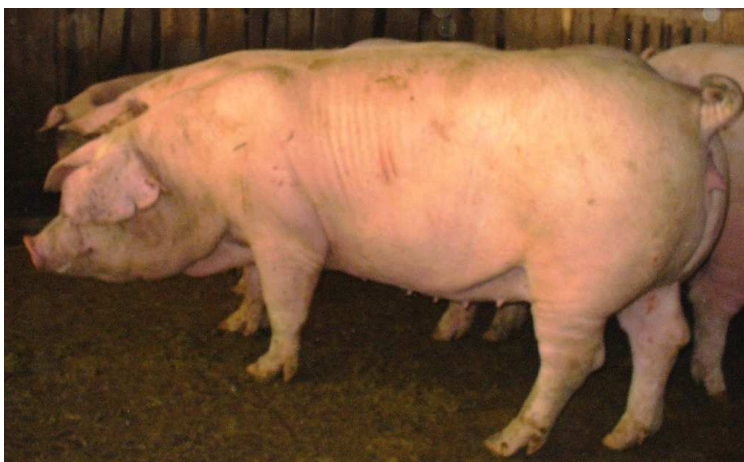
日光市で育てられた豚は、日光の澄んだ空気と美味しい水で真心を込めて育てられています。養豚農家の皆さんは、安心・安全な豚肉を生産しようと、日々努力されています。

最近では、飼料（エサ）の価格が高騰したり、昨年4月から宮崎県において口蹄疫が発生したことなどといった厳しい経営環境ですが、どの養豚農家さんも、皆さんに美味しい豚肉を食べてほしい一心で、一生懸命に豚を育てています。



また、育てる規模を大きくしたり、専門化を目指す農家さんもいるなど、これからの日光市の養豚には明るい話題もあります。

豚肉はスタミナ源のビタミンBを多く含み、そのうえヘルシーです。調理がしやすく、しゃぶしゃぶ・しょうが焼き・角煮・酢豚などといった、美味しい料理もたくさんあります。価格も比較的安いので、毎日の食卓で楽しむことができます。



1月の学校給食では、栄養士の先生方、給食会の方、日光市の協力をいただき、日光市産豚肉を使ったメンチカツの提供ができました。

1月●●日の給食に登場する予定です。みなさん楽しみに待っていてください。