令和６年２月２５日（日）　デーリー東北

三戸高の生徒と一緒にこだわりポーク丼を味わう内澤文明工場長（奥）

給食にポーク丼

町内学校、ブランド豚肉使用

スターゼンが提供

三戸

三戸町の学校給食で20日、特別メニュー「こだわりポーク丼」が提供された。スターゼンミートプロセッサー（東京）が、町に無償提供した自社ブランド豚肉を使用しており、昨年9月に続いて2回目の登場。町内に三戸ビーフセンターを有する同社は、「児童生徒が給食を通して地域産業を知ってもらえたら」と話している。

こだわりポークはニンニクの成分を添加した専用飼料を与え、ビタミンB1が通常の豚の約2倍含まれている国産豚肉。同社は今回、昨年9月と同様に肩ロース80㌔を町に提供した。

同日の給食は小中一貫三戸学園三戸小中、斗川小、青森県立三戸高の児童生徒ら計638人分が用意された。三戸高には同社青森工場の内澤文明工場長、三戸ビーフセンターの今井強センター長らが訪れ、生徒と一緒に特別メニューを味わった。

同高1年の松澤風花さん(16)は「地元に工場がある企業が、お肉を提供してくれてうれしい。給食もおいしい」と笑顔。

内澤工場長は「スターゼンという企業があること、その工場が地元にあることを子どもたちに知ってもらいたい。ゆくゆくは就職の選択肢にもしてほしい」と思いを語った。

（上條哲洋）