

東栄町の地産地消



北設楽郡東栄町立東栄中学校 栄養教諭 齊藤涼子

東栄町学校給食共同調理場では、「東栄チキン」を使用したメニューを提供しています。

東栄チキンとは・・・

肉用若鶏加工品ブランドの総称

- ・東栄チキンの歴史は古く、愛知東農業協同組合（旧東栄町農協）が1970年頃より東栄町で若鶏の飼育と加工を開始したのが始まりです。「東栄チキン」とは鶏の種類ではなく、肉用若鶏加工品ブランドの総称です。
- ・若鶏みそ味・しょうゆ味等が長年親しまれる中、いつの間にか加工品を総称して「東栄チキン」と呼ばれるようになりました。

若鶏の生産と加工

- ・若鶏は、奥三河東栄町の豊かな自然の中、美味しい空気ときれいな水で育てられています。
- ・「^{きんそう}錦爽どり」と「三河赤鶏」の2鶏種を委託生産者で飼育しています。
- ・原料は、一羽ずつ検査された若鶏を使用し、美味さだけでなく安全面にも配慮されています。

株式会社東栄チキン ホームページより

子どもたちに人気の給食メニュー！



東栄チキン入りサラダ

【材料】 1人分

東栄チキン（しょうゆ味）：25g キャベツ：25g きゅうり：10g にんじん：8g
ホールコーン：6g 塩こんぶ：4g 酢：3g 砂糖：2g ごま油：1.5g

【作り方】 給食用

※印は中心温度計で85～90℃で90秒間以上を確認

- ① キャベツは約1cm幅に切り、にんじんときゅうりは細切りにする。
- ② ホールコーンと①をスチームコンベクションオーブンで加熱する。
- ③ 東栄チキンを炒める。※
- ④ ②と③を真空冷却機で冷やす。
- ⑤ 酢、上白糖、ごま油を合わせて加熱する。※
- ⑥ ④、⑤、塩こんぶを入れてよく和える。

