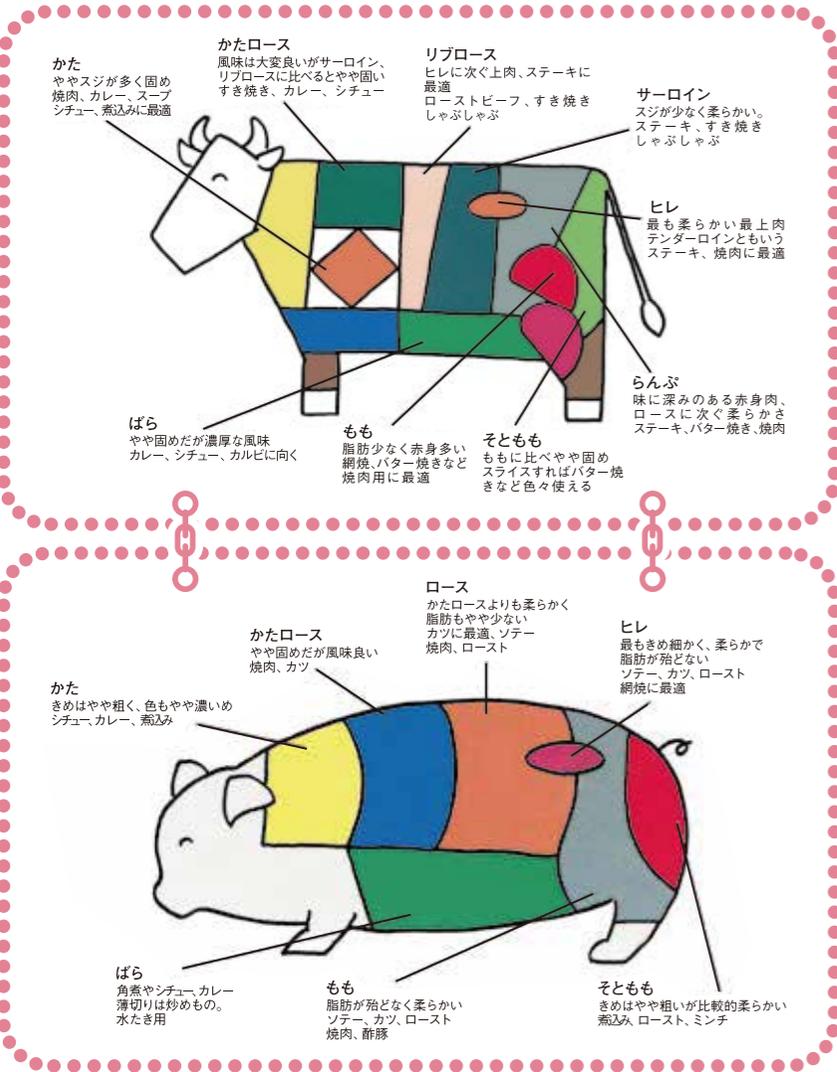


おいしく食べてね

どんな食べ方があるのかな



「いただきます。」

今夜の食卓には何が並んでいますか？
おかずは お魚 それとも お肉ですか。

私たちは、毎日いろいろな食べ物を口にしています。

お魚は、漁師さんがとった魚を、
お魚屋さんが切り身にしたもの。

お肉は、牧場の人が育てた牛を、
と畜場で働く人や、お肉屋さんがお肉に加工したもの。

私たちの食卓を彩るため働いている人たちは、
食材を決して粗末に扱いません。

なぜなら、私たちのため生命を提供してくれる
生き物たちへの感謝の気持ちがあるからです。

私たちも今夜の夕食をおいしく、
そして残さずいただきます。

私たちの生命をつないでくれる生き物と、
私たちの食卓を支えるため働いている人たちに、
感謝の気持ちを込めて言いましょう。

「ごちそうさま。」

内臓にも栄養がいっぱい

部位	名称	主な栄養成分	主な料理方法	部位	名称	主な栄養成分	主な料理方法
肝臓	レバー	ビタミンA・B ₂ 、鉄	焼肉、炒め物	肝臓	レバー	ビタミンA・B ₂ 、鉄	揚げ物、炒め物
小腸	ヒモ	カルシウム	焼肉、煮込み	足	トンソク	カルシウム	あえ物、煮込み
尾	テール	ビタミンA	スープ	大腸	ダイチョウ	カルシウム	煮込み、酢の物
横隔膜	ハラミ	ビタミンA・B ₁	焼肉、シチュー	子宮	コブタロ	低カロリー	網焼き、煮込み
舌	タン	カリウム	焼肉、シチュー	心臓	ハツ	ビタミンB類	網焼き、煮込み
第1胃	ミノ	栄養成分を凝縮	焼肉、煮込み	舌	タン	ビタミンA・B ₂ 、カリウム	網焼き、揚げ物
大腸	シマチョウ	カルシウム	焼肉、煮込み	胃	ガツ	カルシウム、タンパク質	煮込み、酢の物
第3胃	センマイ	カルシウム、鉄	焼肉、煮込み	小腸	ヒモ	カルシウム	串焼き、煮込み
心臓	ハツ	ビタミンB、カリウム、鉄	焼肉、串焼き	腎臓	マメ	ナトリウム、ビタミンA・B ₂	炒め物、煮込み
縦隔膜	サガリ	ビタミンB類	焼肉、シチュー				

おおさかの食肉

2023(令和5)年改訂版

大阪府 流通対策室・生活衛生室・人権局
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目
TEL 06 (6941) 0351(代)

食肉産業に従事する人々の大切な役割

私たちの食生活は、様々な人たちの働きによって支えられています。

食肉産業においても、安全で安心できるお肉を私たちに提供するため、たくさんの人たちが働いています。

しかしながら、食肉産業に関わる人たちに対し、誤った意識から根強い差別や偏見が残っています。

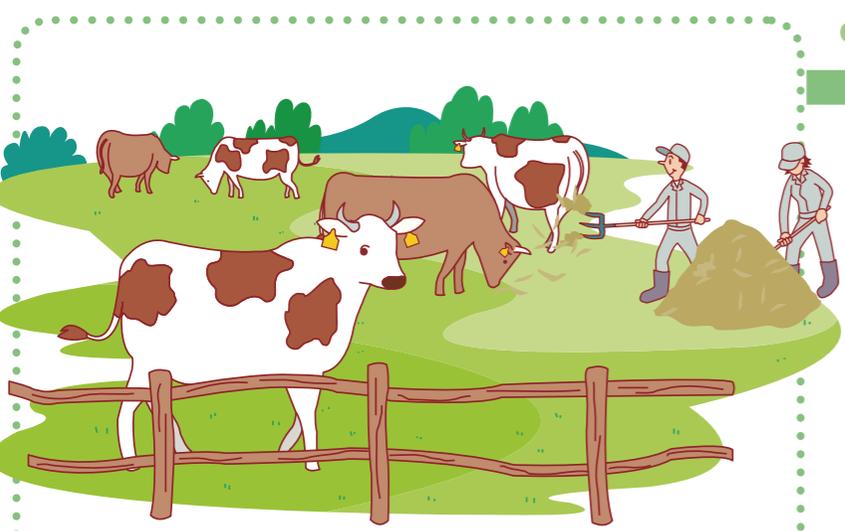
牛や豚をと畜することは、生き物の生命を奪っているのではなく、私たちに生命をつないでいく一つの過程であり、私たちが豊かな食生活を営んでいくためには欠かせない仕事です。

あらゆる仕事に上位・下位はありません。

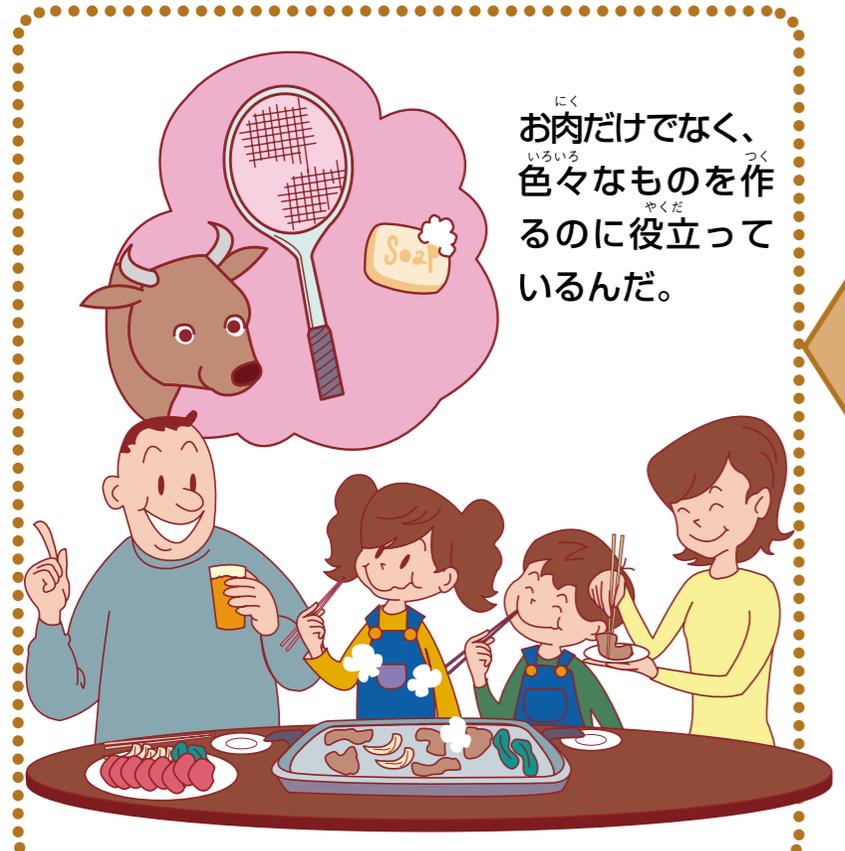
すべての人の人権が尊重される豊かな社会の実現のため、食肉産業への正しい理解をいただきますようお願いいたします。

皆さんの食卓にとどくまで

食肉はたくさんの人たちによって、皆さんの食卓へ届きます。食肉卸売市場をはじめとする食肉の流れを追ってみます。



すべての牛の耳に札をつけ、生年月日などの情報を管理しています。

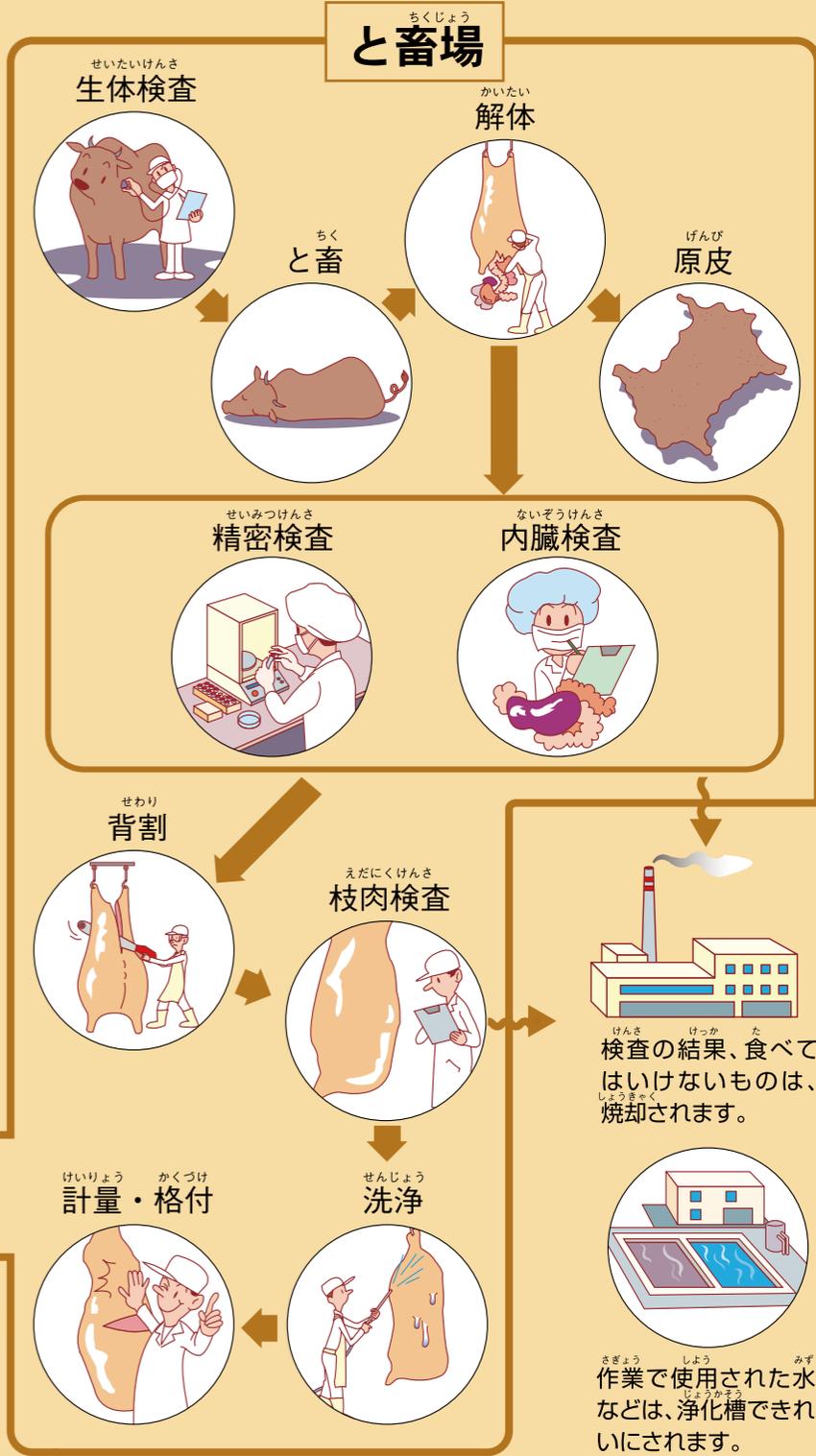


お肉だけでなく、色々なものを作るのに役立っているんだ。

食肉卸売市場



と畜場



卸売業者・関連事業者

豊かな知識と経験を持つ技術者が、と畜・解体処理するとともに、食肉衛生検査所の獣医師が一頭一頭検査することにより、安全・安心な食材として出荷されます。食肉に関する風評(誤った噂)に惑わされないように注意してください。