

牛肉とパプリカの炒め物

作り方

- 1 パプリカは1cm幅のくし切りにする。
- 2 フライパンにごま油を熱し、①を入れて炒める。
油が全体にまわったら、牛肉を入れて炒める。
- 3 紹興酒、オイスターソース、しょうゆを加えてからめ、
器に盛ったごはんにかける。ねぎを飾る。

材料(4人前)

- 牛ローススライス…300g
- パプリカ赤、黄 ……各1個
- 白髪ネギ ……少々
- ごま油 ……大さじ3
- 紹興酒 ……大さじ3
- オイスターソース…大さじ2
- しょうゆ ……大さじ1
- ごはん ……適量

牛肉の赤ワイン煮

作り方

- 1 肉は食べやすい大きさに切り、
塩、こしょう、小麦粉をまぶす。
- 2 にんじんは乱切り、玉ねぎは1cm幅のくし切りにする。
マッシュルームは半分に切る。
- 3 鍋に①、②、赤ワイン、水1カップ、コンソメを入れ、
ふたをして1時間ほど煮込む。
途中で何度かかき混ぜる。
肉が柔らかくなったら塩で味を整え、生クリームを
加える。

材料(4人前)

- 牛すね肉 ……400g
- にんじん ……1本
- 玉ねぎ ……1個
- マッシュルーム ……1パック
- コンソメ ……1個
- 小麦粉 ……大さじ3
- 生クリーム ……50cc
- 赤ワイン ……1カップ

メールマガジン読者募集!

食の安全・安心に関するさまざまな情報を盛り込んだ電子メール
を毎週配信しています。

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」からご登録
できます。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>

携帯電話からのご登録は右のコードから。→



◆お問い合わせ先

新潟県福祉保健部生活衛生課 または最寄りの保健所へ

新潟市中央区新光町4-1 電話025-280-5205

発行:平成24年3月

新潟県産牛をおいしく食べよう!!

牛肉を使った かんたんレシピ

と牛肉の安全について



牛肉とパプリカの 炒め物

▶レシピは4ページ▶

牛肉の 赤ワイン煮



お肉は中心部までよく
加熱し、安全においし
く食べましょう。



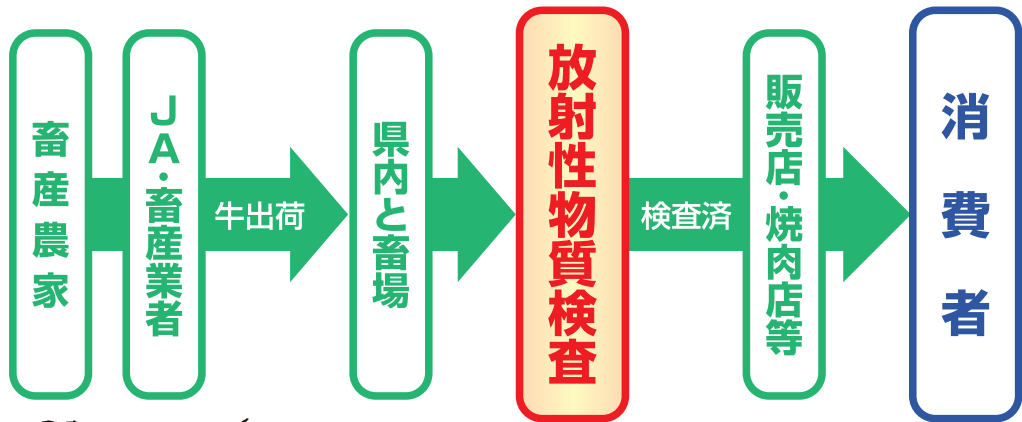
新潟県内で飼育・食肉処理されたすべての牛の肉に
ついて放射性物質検査を行っています。

詳しくは2~3ページをご覧ください。

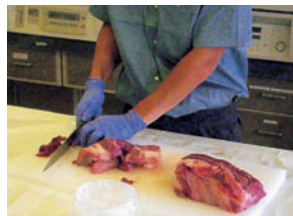


新潟県

新潟県内で飼育・食肉処理されたすべての牛の肉について放射性物質検査を行っています



ゲルマニウム半導体検出器により全頭の肉を精密検査



対象すべての牛から肉を採取



ゲルマニウム半導体検出器で検査

検査で合格を確認してから流通しています。平成24年2月末までに1,618頭の検査を行い、結果はすべて規制値以下でした。その後も全頭検査を続けています。



バーコード読み取り機能のある携帯電話はこちらから

商品などに書かれている10桁の個体識別番号から、検査結果をインターネットで見られます。

新潟県産牛モモスライス(交雑種)
個体識別番号1248549054



写真はイメージです。

新潟県:牛肉の放射性物質検査情報

◆パソコン <http://zentou.pref.niigata.lg.jp/>

牛肉の放射性物質検査情報

新潟県で飼育、と畜された牛の肉の放射性物質の検査結果がご覧になれます。

市販されている国産牛肉には、牛トレーサビリティ法(注1)に基づき10桁の個体識別番号が表示されていますので、その番号を下の枠に入力して「検索ボタン」を押してください。

(注1) 正式名は「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」

個体識別番号

個体識別番号	農家所在地	検査日	検査機関	検査結果 [ベクレル/kg]		備考
				放射性セシウム	放射性ヨウ素	
1248549054	南魚沼市	H23.8.1	(社)新潟県環境衛生中央研究所	検出せず	検出せず	

検査結果

◆携帯電話 http://zentou.pref.niigata.lg.jp/index_m.cgi