

# 地域の食材をあじわおう

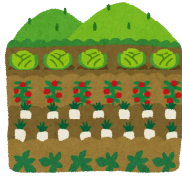


給食センター よしお

群馬県ぐんまけんの農産物のうさんぶつ

わたしが住む群馬県では、地形や気候の利点を生かしてたくさんの農産物が作られています。

## 標高差

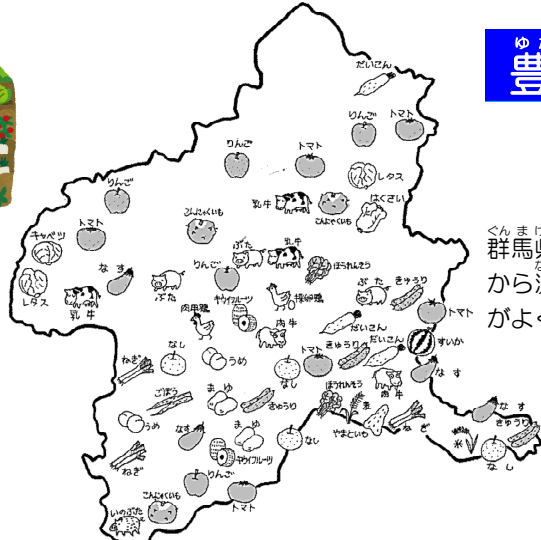


群馬県は、標高10mの平地から、1400mの高冷地まで農産物を作る土地が広がり、それぞれの気候にあった様々な種類の農産物が生産されています。

## 豊かな水



群馬県は標高2000m級の山々が連なり、そこから流れる清らかな利根川水系によって、農産物がよく育つ土地が広がっています。



## 日照時間



群馬県は日照時間が長いのも特徴です。とくに冬の日照時間が長いそうです。1年を通して元気に農産物が育ちます。

### 1位

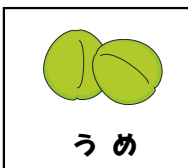
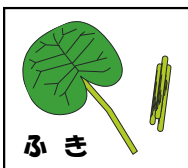
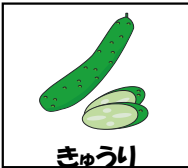


生産量5位以内の県産農畜産物 (令和3年)

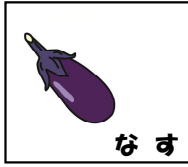
群馬県は、『令和5年度群馬の農業』(群馬県)より

生産量が全国5位以内の農産物が19品目あります。

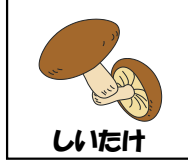
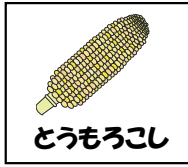
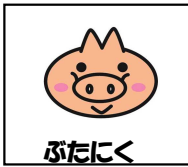
### 2位



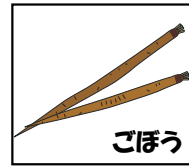
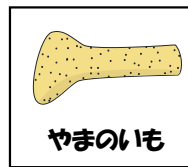
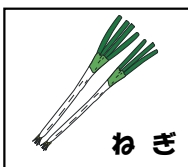
### 3位



### 4位



### 5位



給食では  
米・牛乳・豚肉・こんにゃく・しいたけ  
・しいたけは1年をとおして  
群馬県産を使用しています

## 10月24日は学校給食ぐんまの日

Q 学校給食ぐんまの日って何?

私たちが住んでいる群馬県や吉岡町で作られている農産物や、郷土料理を給食で提供し味わうことで、ふるさとの良さを再確認する日です。

群馬の郷土料理などが給食に登場します



おきりこみ



すいとん



ごまよこし

むしまんじゅうみぞだれかけ  
(まんじゅうを蒸したものにみぞだれをかけます。)

◎毎日の給食を写真で紹介しています◎