

前橋・群馬の農産物を知ろう

群馬県は、長い日照時間や豊富な水、そして標高差に富んだ地形を活かし、一年を通して様々な農産物が作られています。給食では、できるだけ前橋市産・群馬県産の食材を使っています。みなさんも群馬のすばらしさを再確認してみましょう。



キャベツ



生産量**全国2位** (R5)

7月～10月に栽培される夏秋キャベツは**5年連続出荷量全国1位**

産地: 嬬恋村、昭和村、長野原町など

とうもろこし



生産量**全国4位** (R5)

産地: 伊勢崎、昭和村、沼田市、長野原町など

はくさい



生産量**全国5位** (R5)

産地: 高崎市、昭和村、長野原町など

レタス



生産量**全国3位** (R5)

産地: 昭和村、沼田市、長野原町など

きゅうり



生産量**全国2位** (R5)

産地: 前橋市、高崎市、館林市など

こんにゃくいも



生産量**全国1位** (R5)

群馬産こんにゃくいもの
全国シェアは90%以上

産地: 昭和村、渋川市、安中市など

なす



生産量**全国3位** (R5)

7月～11月に栽培される夏秋なすは
8年連続出荷量全国1位

産地: 前橋市、伊勢崎市、太田市など

ほうれんそう



生産量**全国1位** (R5)

産地: 前橋市、昭和村、太田市など

群馬県では、それぞれの地域で他にもたくさんの農産物が生産されています。
すき焼きに使われる**しいたけ**や**ねぎ**だけでなく、**えだまめ**や**山の芋**、**フルーツ**などもあります。
自分でも調べて確認してみませんか。



10月24日は『学校給食ぐんまの日』

群馬県でとれた農産物を積極的に給食に取り入れることで、群馬のよさをみなさんにもっと知ってもらいたい、という願いをこめて制定されました。
前橋市では『学校給食ぐんまの日』の行事食として、群馬の郷土料理である『**おっきりこみ**』を取り入れた献立を提供します。

