

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

54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: 伊勢崎市、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)

群馬県産こんにゃくの
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



群馬県には上記8品目以外にも、まだまだたくさんの農産物があります。

すき焼きに使われるしいたけやねぎ、また、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、群馬のよさを知ってもらおうという
目的があり制定されました。

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。

中学3年生のみなさん、
ご協力、ありがとう
ございました!

リクエスト結果発表!

南部調理場では、2026年7月に、中学3年生を対象にした、リクエスト給食のアンケートを実施しました。
人気上位3位までに入ったメニューについて、2027年1月～3月の給食で提供予定です。お楽しみに♪

小食缶の部

- No.1 春雨サラダ
- No.2 肉じゃが
- No.3 ツナサラダ

中食缶の部

- No.1 若鶏のから揚げ
- No.2 揚げパン
- No.3 チキンのチーズ焼き

大食缶の部

- No.1 ABCスープ
- No.2 tonton汁
- No.3 麻婆豆腐

カレーの部

- No.1 ポークカレー
- No.2 チキンカレー
- No.3 キーマカレー

ラーメンスープの味

- No.1 みそ
- No.2 しょうゆ
- No.3 とんこつ