

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
4年連続出荷量全国1位

産地: 嬬恋村、昭和村、長野原など

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、長野原など

レタス



生産量全国3位 (R5)

産地: 昭和村、沼田市、長野原など

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など、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』

「学校給食ぐんまの日」は、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のもと制定されました。

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。

