



畜産のこと

お肉に卵それからミルク。畜産だってやってまーす♪

豚肉・牛肉

群馬では豚肉・牛肉ともにたくさんのブランドがあり、どれもこだわりをもって生産されています。特に豚は麦をエサに加えて育てられるものが多く、群馬の豚肉は味がいいと評判です。また、群馬の牛肉は6カ国・地域に輸出されていて、そのおいしさを海外にもお届けしています。



\\ ぐんまの食材でつくった
「すき焼き」を食べて! //

牛肉などのお肉、下仁田ねぎ、しらたき(こんにゃく)、しいたけ、しゅんぎくなど。ぐんまには「すき焼き」の食材いっぱい。

ぐんまちゃんも「好き好き!すき焼き大使」として「すき焼き」大好きな輪を広げているよ!

GUNMA
Sukiyaki!
ACTION



「すき焼きおうえん県」せんげん。ぐんまけん

牛乳・乳製品

生乳の生産量は、なんと全国4位！新鮮な牛乳、みんなの大好きなアイスやチーズ、ヨーグルトにバター…いろいろなものになります。

それから、群馬県の給食にでてくる牛乳はすべて群馬の牛からしぼったものなんです。しっかり飲んで元気に大きくなってください。

※生乳とはしぼりたての牛のお乳。これを加工して牛乳やチーズにします。



とり肉・卵

群馬でつくった『上州地鶏』は、育てる期間が通常より長く、大切に育てられています。梅酢(梅から出てくるすっぱい液体)をエサにいれるので、お肉がみずみずしく、きれいな赤みになります。新鮮な卵も群馬のじまんです。最近ではお米をエサにしてつくられた卵もでています。

