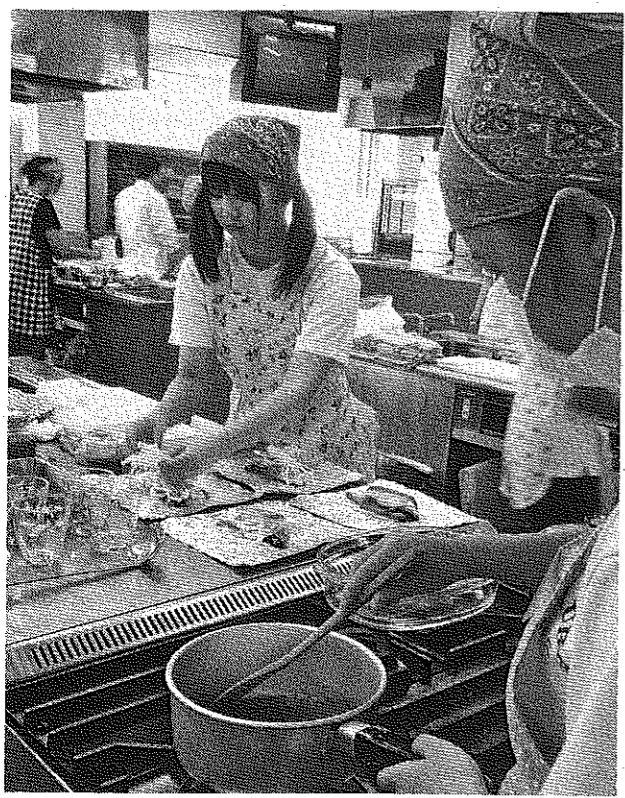


【いばらき】茨城県教育委員会と県学校給食会は22日、心と体をはぐくむ食育推進事業「つくろう料理コンテスト」を水戸市の中川学園調理技術専門学校で開いた。県牛乳普及協会とJA県中央会が後援した。

茨城県で  
食育料理コン



地元の食材を使い、「休日の朝に家族と一緒に食べたい献立」を調理する参加者(22日、水戸市で)

## 休日の朝 家族と一緒に食べたい献立

同コンテストは、児童生徒自身が食材を選び、栄養バランスの取れた献立を考え調理することで、立を高めていくのが目的。2004年度

# 最優秀に大賞さんうら3人

6327点が応募

成虫となつたミヤマクワガタを手にする菊地さん

## 夏の思い出つくろう

### 栃木県那須町 菊地昇さん

#### 子どもにクワガタ贈る



【栃木・なす】子どもたちに自然と触れ合つてもらいたいと、那須町寺子の菊地昇さん(79)は、8年前からミヤマクワガタを飼育している。クワガタは入田原市ふれあいの丘にある自然観察館

内に自然と触れ合つてもらいたいと、那須町寺子の菊地昇さん(79)は、8年前からミヤマクワガタを飼育している。クワガタは入田原市ふれあいの丘にある自然観察館

内に自然と触れ合つてもらいたいと、那須町寺子の菊地昇さん(79)は、8年前からミヤマクワガタを飼育している。クワガタは入田原市ふれあいの丘にある自然観察館

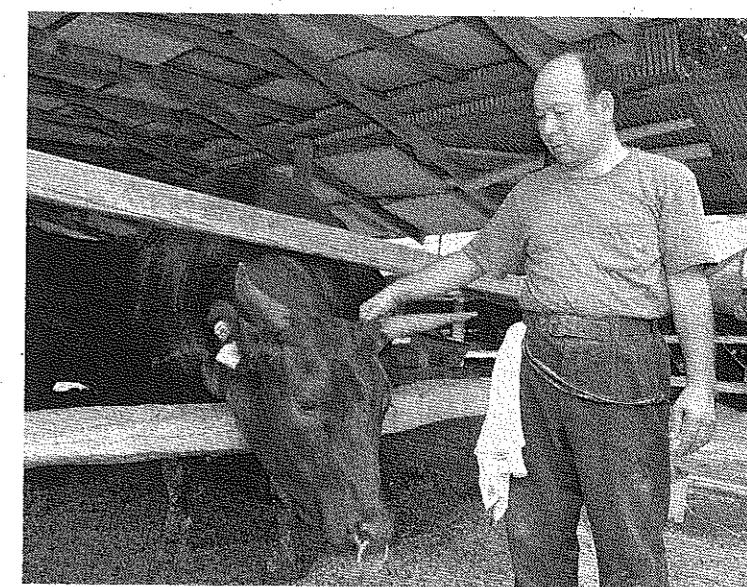
が30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

「常陸牛」の指定生産者が30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

「常陸牛」の指定生産者が30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

J.A水戸茨城町肥育牛部会(茨城県茨城町)

## 良質な脂肪「常陸牛」厳選飼料で



常陸牛を飼育する沼田さん(茨城県茨城町で)

の入った軟らかい霜降り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

の部位でもおいしい。肉の色は鮮紅色で、さしが細かく肉に入つており、肉のきめが細かく、脂肪はクリー

リ。管育が行き届くよう

り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、

30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

ものだけが、「常陸牛」と呼ばれる。

ただ、良質な脂肪をつくるためには、生産者の手塩にかけ、愛情を込めて育てている。

主な飼料は、大麦、小麦、トウモロコシ、大豆がたつぱり入っている配合飼料

を「名人」を使う。

沼田さんは「蒸し暑い時

の色が、赤身に程よく脂肪

の入った軟らかい霜降り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

の部位でもおいしい。肉の色は鮮紅色で、さしが細かく肉に入つおり、肉のきめが細かく、脂肪はクリー

リ。管育が行き届くよう

り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、

30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

ものだけが、「常陸牛」と呼ばれる。

ただ、良質な脂肪をつくるためには、生産者の手塩にかけ、愛情を込めて育てている。

主な飼料は、大麦、小麦、トウモロコシ、大豆がたつぱり入っている配合飼料

を「名人」を使う。

沼田さんは「蒸し暑い時

の色が、赤身に程よく脂肪

の入った軟らかい霜降り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

の部位でもおいしい。肉の色は鮮紅色で、さしが細かく肉に入つおり、肉のきめが細かく、脂肪はクリー

リ。管育が行き届くよう

り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を、

30カ月間にわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料で育て、肉取引規格A、Bの4、5等級に格付けされた肉質の優れた

の部位でもおいしい。肉の色は鮮紅色で、さしが細かく肉に入つおり、肉のきめが細かく、脂肪はクリー

リ。管育が行き届くよう

り。肥育牛部会の沼田精次部会長は、厳選した子牛を