



# 茨城を食べよう！

## ひたちぎゅう 常陸牛



<7月31日(金)のこんだて> ⑧

ごはん 牛乳

じょうそうしさんわぎゅうのビーフシチュー  
クルトンサラダ(クルトン たまねぎドレッシング)  
カットオレンジ

じょうそうしさん ひたちぎゅう ていきょう さとうほくじょう  
常総市産の常陸牛を提供していただいたドリームファーム(佐藤牧場)  
の佐藤さんにインタビューしました！

【えさ】

- 1日2回
- サイレージ(常総市産の飼料縮や稲わらを発酵させたもの)
- とうもろこしなど



ひたちぎゅう  
常陸牛とは？

いばらきけんないやく こ ほくじょう そだ  
茨城県内約150戸の牧場で育っ  
た黒毛和牛のうち、特に霜降りがキ  
レイな牛肉だけに付けられるブラ  
ンド牛のこと。



ドリームファーム  
(佐藤牧場)  
佐藤 治彦さん

ほくじょう  
【牧場について】

- 約250頭の牛を飼育  
(繁殖牛：約80頭)  
(肥育牛：約170頭)



かそく にん  
家族4人でおいしい  
常陸牛を育てています。  
みなさんぜひ食べてみて  
ください！

【おいしい常陸牛を育てるには？】

- 牛にストレスをかけないこと
- 適度に運動させること
- 水田を活用した放牧



★11月と12月にも常陸牛を使ったメニューを提供します。お楽しみに★