

おか ざき う 岡崎生まれのブランド鶏 岡崎おうはんが  
 きゅう しよく 給食メニューに登場!



れい わ 令和5年1月 おか ざき し 岡崎市の学校給食で岡崎おうはんの鶏肉が「五目うどん」で  
 ていきよう 提供されます。みんなたの 楽しみにしていますね。

おか ざき 岡崎おうはんってどんな鶏?

にく とり たまご う とり あ かい はつ  
 お肉がおいしい鶏と、卵をよく産む鶏を掛け合わせて開発されました



ほくが しょうがい 紹介するね

岡崎市農林産物  
 ブランド化推進  
 マスコットキャラクター  
 オカボー

どくりつぎょうせいほうじん か ちくかいりょう おかざきほくしょう  
 2008年に、独立行政法人 家畜改良センター 岡崎牧場  
 (岡崎市大柳町)で誕生しました。羽の模様は黒と白の  
 しま模様で、サイズは一般的な鶏と比べて大きいです。

どく か ちくかいりょう おかざきほくしょう  
 (独)家畜改良センター岡崎牧場とは?

にほん きごう ふうど あ か やす たまご う たか のうりよく  
 日本の気候や風土に合った、飼い易くて卵をよく産むなど高い能力を  
 もった鶏(採卵鶏)の開発を行う日本で唯一の公的機関です。

ここがスゴい!

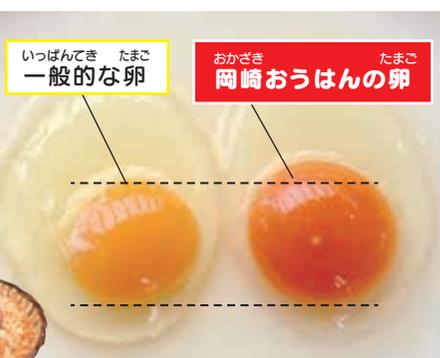
おかざき つうじょう ばい きかん  
 岡崎おうはんは、通常の3倍の期間をかけて  
 じっくりと丁寧に育てられています。

つうじょう とり 通常の鶏	およそ45日
おかざき 岡崎おうはん	120日~140日

お肉も卵もおいしい! 岡崎おうはんの特長



あまみ  
 ・甘味とコクが  
 かん 感じられる  
 きみ おお  
 ・黄身が大きい



だんりよく  
 ・弾力があり、  
 しっかりとした  
 かみ 噛み応え  
 ・かめばかむほど  
 おいしい  
 なま くさ  
 ・生臭さがない



がぞうていきよう どく か ちくかいりょう かぶしきがいしゃおおたしよつてん  
 画像提供:(独)家畜改良センター、株式会社太田商店

クイズに  
 ちようせん 挑戦

おか ざき なに いろ  
 Q:岡崎おうはんの「ヒナ」は何色?

- くろ しろ もよう ちゃいろ くるいろ きいろ  
 ① 黒と白のしま模様 ② 茶色 ③ 黒色 ④ 黄色

こたえ 合わせはコチラから→  
 岡崎おうはんについて、  
 もっと知りたい人も  
 のそいでみてね!

