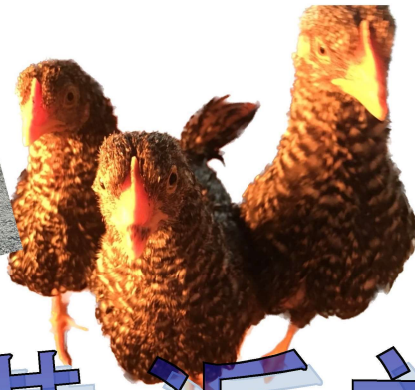


自然活動
ひよこの飼育 ♡



横浜学園

私たち横浜学園は、生き物と共存し命の大切さを共に学べるよう、利用者の方々と一緒に生後30日前後のひよこ🐣から育てています。

ご飯を交換したり、お風呂に入れたり、日々の様子を観察したりする事によって、少しずつ率先して自分から行動できるようになり、自分の成長にも繋がります。

感情面では、日々成長して大きくなるひよこ🐣を育てていくうちに愛情が芽生え、人に対しての接し方も身に付きます。



産まれた卵は、食べ物への感謝の気持ちを感じながら、大切に調理し、利用者の朝ごはんや夜ごはんに使います。
デザートには、採れた卵を使ってクッキー・プリン・アイスなどを利用者の方々と一緒に作ったりして交流を深めます。

美味しい卵をいつも
ありがとう🌟

大切に育ててくれて
ありがとう🎵



種類

【岡崎おうはん】

2008年に独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場で開発された、日本でも数少ない純国産鶏です。肉質の良い、「黄斑プリマスロック種」の雄と産卵性の良い「ロードアイランドレッド種」の雌を交配したことで、両方の良いところを受け継ぎ、お肉も卵も美味しいところが特徴です。

見た目は、黒と白のしま模様が入った美しい羽装で、一般的な卵用鶏としては大型です。雄は雌より、鶏冠(とさか)と尾が大きく、ケヅメがあります。

卵の特徴としては、殻は褐色で、鶏の大きさに対して、卵の大きさは少し小さめ(MSサイズ~Lサイズ)です。通常の卵用鶏は、加齢とともに卵が大きくなりすぎてしまい、加工用途に使われることが多くなりますが、岡崎おうはんは、卵が大きくなりすぎず、卵かけご飯など、家計消費に向いています。卵の大きさに反して、黄身の割合が高いことが特徴です。

また、一般の卵用鶏と比べると5%ほど黄身が大きく、濃厚な甘みとコクが感じられると評判です。卵かけご飯で食べると、一番旨味が感じられ、他の卵とは濃厚さや旨味が違うことがハッキリとわかります。

お肉は、鶏肉独特の生臭さがなく、肉質は、弾力があり、しっかりとした歯ごたえで、噛めば噛むほどに旨味が感じられる鶏肉です。

