

きょう きゅうしょく  
今日は給食の

「ごはん」



のおはなしです・・・

きゅうしょく はん のこ た  
いつもおいしい給食のご飯、みなさんは残さずに食べていますか？

きゅうしょく はん かがわけん ひんしゅ こめ つか  
給食のご飯は香川県の「ヒノヒカリ」という品種のお米を使っています。

みず ひかげん さいこう じょうけん たいりょう た あ  
いつもごはんやさんが、水や火加減を最高の条件にして大量に炊き上げ、

みなさんの所に届けてくれています。

そして今日からご飯が「新米」になります！

しんまい とくちょう  
「新米の特徴」



しゅうかく ま しんまい すいぶんりょう おお  
収穫されて間もない新米は、水分量が多くて、

つぶ  
粒にみずみずしさがああります。

た こめ ひか  
炊くと、お米がツヤツヤでピカピカに光っています。

ふうみ ねば かお さいこう じょうたい  
「ツヤ」「風味」「粘り」「香り」が最高の状態なのです！

きょう しんまい はん あじ た くだ  
さあ！今日から新米のご飯をしっかりと味わって食べてみて下さい。

