

きょう きゅうしょく たかいしし そだ こめ つか
今日の給食は、高石市で育てたお米を使った

たかいしさん
「高石産ごはん」です！

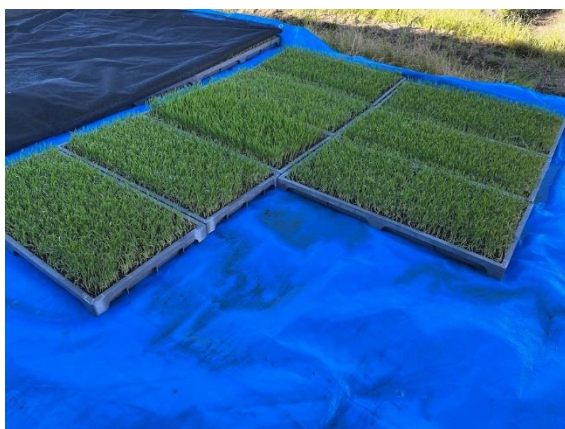
たかいしさん こめ しょうかい
どのように高石産のお米ができたか紹介します。



3/4



これが
もみです！



がつちゅうじゅん
5月中旬

た う こめ なえ そだ
田んぼに植えるお米の苗を育てます。
ちよくせつ ひ あ
直接日に当たらないようにカバーを
かけてみずやりをします。

がつしよじゅん
6月初旬

た みず い しろ
・田んぼに水を入れます(代かき)
きかい つか つち
機械を使い、土をならします。
あと そだ なえ う た う
・その後、育てた苗を植えます。(田植え)

がつしよじゅん
10月初旬

きかい か と だっこく いね
・コンバインという機械で刈り取りと脱穀(稲から
もみだけとる)をします。(稲刈り)
あと げんまい
・その後、もみすりをして玄米にします。さらにぬか
はいが と のぞ せいまい すいはん
と胚芽を取り除き、精米されて、炊飯し、みんなのもの
とどに届きます。