

# しん まい 新米にかわります

令和2年11月6日  
北空知圏学校給食センター



ふかがわさん こめ ねば  
深川産のお米は、「ななつぼし」で、つやと粘り、  
あまみ ばつぐん さ とくちょう  
甘味のバランスが抜群で、冷めてもおいしいという特徴  
があります。お米は元気に動くため  
のパワーの源です。お米に含まれる  
りょうじつ みなもと こめ ぶく  
良質のでんぷんは脳の働きを高めて  
くれます。



こめ し はちじゅうはち もじ  
「米」という字は「八十八」という文字からつくられ  
たといられています。お米ができるまでには「88回も  
てま いかい  
の手間がかかる」という意味です。今は便利な機械もあ  
り、むかし くら こめづく はや らく  
昔に比べて米作りも早く楽にできるようになりました。それでも、お米を収穫す  
るまでには、たくさんの手間がかかります。大事に感謝していただきましょう。

