

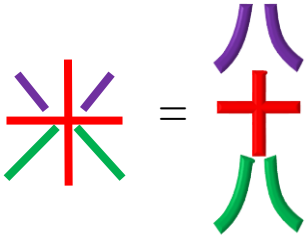


26日から新米になります。

深川産のお米ななつぼし 100%です。

平成 30 年 10 月 26 日
北空知圏学校給食センター

新米は、その年に収穫されたお米が「新米」として出回り始め、9月・10月ごろになるといろいろな種類の新米がお店に並ぶようになります。新米は普通のお水より水分を多く含み、香りよく粘りが強いのが特徴です。ちなみに「新米」の表示は、収穫した年の12月31日までに精米し、容器や袋詰めされたものにだけ付けられます。



「米」という漢字をくずして書くと「八十八」と分けて読むこともできることから、お米を作る手間ひまの数をいったり、数え年の88歳を「米寿」と呼んだりします。



「八十八の手間ひまをかけて作られる」といわれるほど、お米は農家の方々の大変な作業と努力で作られます。丹念に作られたお米をみなさんは残したりしてはいませんか？お米には、体を動かすためのエネルギー源としてかかせない炭水化物が豊富です。今日からでもいいです。お米の良さを見直して、感謝していただきましょう！

