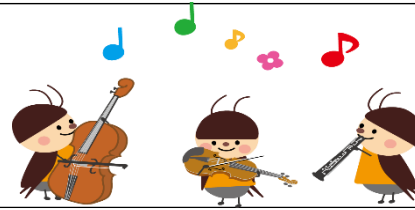


# 給食だより

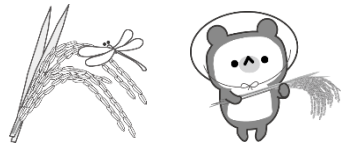


令和3年度

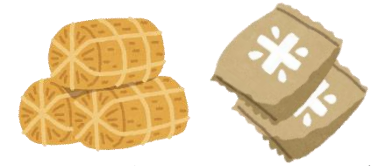
11月号

愛知県立小牧特別支援学校

朝夕が冷え込むようになってきました。落ち葉がたくさん見られるようになり、すっかり秋になりましたね。今月下旬には学習発表会週間があります。元気な声を出したり、体を動かしたりできるように、しっかりと給食を食べて、力をつけましょう。水が冷たく感じますが、健康な体づくりのためにも丁寧に手洗いをしましょう。



給食のご飯が新米になります



私たち、日本人の主食に米は欠かせません。新米とはその年に収穫したお米です。新米は9月頃からお店に並んでいますが、学校給食では今月中旬から、新米のご飯になります。ご飯をよくかむと甘みを感じます。味わって食べてみましょう。

## ～あいちのかおり～

学校給食では、「あいちのかおり」という品種のお米を使っています。この「あいちのかおり」は昭和52年に「ハツシモ」と「コシヒカリ」の仲間の「ミネアサヒ」という名前のお米を合わせて誕生した、愛知県を代表するお米です。平成4年に県の推奨品種米に指定され、愛知県内のお米を育てている面積の4割以上を占めています。

「あいちのかおり」の名前には、「香るように芳醇な味」という意味が込められています。

「あいちのかおり」はよい香りやほどよい粘りと甘さもち、お米の粒が大きいことが特徴です。冷めてもおいしいお米といわれています。

## お米からできる食品

うるち米からできる食品



日本酒・甘酒



酢



だんご



せんべい



ビーフン

もち米からできる食品



もち



あられ

ご飯はうるち米だよ

