

しよくいくメモは、^{にっちよく}日直さんが^よ読んだり、^{きょうしつ}教室にはったりしてね

9 月 19 日 の しよくいくメモ



^{こ だ い ま い}古代米のおはなし



^{こ だ い ま い}古代米には、^{くろ ま い}黒米、^{あ か ま い}赤米、^{みどり ま い}緑米などがあります。

* ^{あ か ま い}赤米 *

^{あ か ま い}赤米は、昔は^{むかし}お祝いのときに^た食べられており、^{せきはん}お赤飯の^いルーツと言われています。
^{こめつぶ}米粒だけでなく、^{いなほ}稲穂の^{いろ}色も^{あか}赤いです。

* ^{くろ ま い}黒米 *

^{くろごめ}黒米は^{いちょう}胃腸を^{しょうぶ}じょうぶにし、^{からだ}体を^{つよ}強くする^{こうのう}効能があるので、^{くすり}薬のようなものでした。
^{こめつぶ}米粒だけでなく、^{いなほ}稲穂の^{いろ}色も^{くろ}黒いです。

【^た田んぼアート】

^{こ だ い ま い}古代米の^{いなほ}稲穂の、^{くろ}黒、^{あ か}赤、^{きいろ}黄色、^{しろ}白などさまざまな^{いろ}色を活用して^{かつよう}田んぼに^た大きな^{えが}絵を描きます。
^み見ごろは^{いねか}稲刈りの^{がつ}10月ごろまでです。



^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食では

^{こ だ い}古代ごはん

を^た食べます！

^{こ だ い ま い}古代米は、^{ごめ}もち米の^{しゅるい}種類なので、
^{しよっかん}モチモチした^た食感です。

しっかり^た食べましょう！