

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

11月26日のしょくいくメモ



^{しんまい}新米のおはなし



^{あき}秋には、さまざまな^{さくもつ}作物が^{みの}実り、^{しゅうかく}収穫されます。
お米もそのひとつです。^{こめのうか}米農家さんが^{たいへん}大変な
^{てま}手間と^{あいじょう}愛情をかけて^{そだ}育ててくれました。
^{あきぞら}秋空のもと^{いねか}稲刈りが^{おこな}行われ^{しんまい}新米の^{きせつ}季節になりました。
た。

^{とし}その年に^{しゅうかく}収穫された^{こめ}お米を「^{しんまい}新米」といいます

<^{しんまい}新米の^{とくちょう}特徴>

- ・^{すいぶん}水分が^{おお}多くみずみずしい。
- ・^{かお}香りがよく、やわらかくておいしい。

^{きゅうしょく}給食のお米も^{しんまい}新米になりました。



^{こめ}お米は^{にほんじん}日本人の^{たいせつ}大切な^{しゅしょく}主食！

^{さかな}魚や^{やさい}野菜、^{だいず}大豆などの^くおかずと^あ組み合わせて^た食べ
れ
ば、^{えいよう}栄養バランスのととてもよい^{しょくじ}食事になります。



^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食では、^{しんまい}新米と^{あんま}サンマ
^{あき}秋が^くならではの^あ組み合わせです。

^{うめ}サンマの^に梅煮といっしょに^{しんまい}新米を
^{あじ}味わって^た食べましょう。