

ちさんちしょう 地産地消

今月、給食で使う米は、地元で作られたものです。新米です。



生産者・・・中村さん。

※若松原中学校の東側の農家の方です。



★ 日本人の食生活に欠かすことの出来ないお米。みなさんは、たきあがったごはんを何気なく食べているだけですが、おいしいお米を作るために、農家の人は苦勞しながら手間をかけて作っています。昔と比べて機械化が進み、かなり楽になりましたが、必要な作業は昔とほとんど変わらず、たくさんの手間がかかる大変なお仕事です。ぜひ、農家の人たちの苦勞を知って、感謝の気持ちを忘れないで食べてください。

くらべてください!! いつものごはんと・・・しろさは? あまみは? ねほりけは?

お米ができるまで

土作りは
とても大切なんだ

③ 苗づくり(3月ごろ)

ビニールハウスの中で、種もみ(種にする米)から、苗を育てます。



① 田おこし(4月ごろ)

田んぼに肥料をまいてトラクターでよく耕し、酸素をたっぷり入れてバランスのよい土を作ります。



② 代かき(4月ごろ)

田んぼに水を入れて、肥料が全体にいきわたるようにトラクターで土をたいらにします。



⑥ 田植え(4月末～5月ごろ)

田植え機をつかって苗を植えます。



④ 草取り・水の管理(6月～9月ごろ)

稲が育ってきたら肥料をまいたり、草をとったり、田んぼが乾かないように水の調節をしたり、病気にならないように薬をまいたりします。



⑤ 稲刈り・脱穀(9月～10月ごろ)

黄金色に色づいて、穂先がたれさがってきたら稲をコンバインという機械でかりとり、稲穂からもみをとりにわける脱穀まで行います。



⑦ 貯蔵

かりとられたもみは、貯蔵庫で乾燥し低温で保管されます。



ビタミン、ミネラルも豊富!

ご飯は脂質の少ない、高タンパク低カロリー食品なんだ



今年もおいしいお米が食べられることに感謝して、お米の大切さをみなおもしろう!! 今、お米不足が騒がれています。おだなくたべましょう!!