



給食に登場！特別栽培米「赤とんぼ米」

「赤とんぼ米」は特別な栽培方法で作られた米です。収穫時期に、下山地区で「赤とんぼ米」を栽培している農家さんへ取材に行きました。

「赤とんぼ米」のここがすごい



1 環境にやさしい！

「赤とんぼ米」は、育てる時に農薬の種類や化学肥料の量を基準の半分以上まで減らしています。さらに、田んぼに水を入れておく期間を長くすることで、赤とんぼが卵を産みやすい環境を作っています。「赤とんぼ米」をつくり始めたことで、農薬により減ってしまったといわれる赤とんぼの数が増えているそうです。



2 ミネアサヒのおいしさはそのまま！

「赤とんぼ米」は、ミネアサヒという種類の米です。ミネアサヒの特徴である、小粒でもちっとした食感はそのままだので、冷めてもおいしく食べることができます。おにぎりにして食べるのもおすすめです。

農家さんからのメッセージ



▲赤とんぼ米農家 中根 恵美子 さん

できるかぎり農薬を減らすことで、安心な米作りを心がけています。そのため、草取りを手作業で行うことになりとても大変ですが、おいしい米が収穫できるように毎日がんばっています。
「赤とんぼ米」のおいしさを感じて、米作りに興味をもってくれとうれしいです。

☆シン・オマメンジャー参上☆大豆はかせになろう！

～朝日小学校の取組～

朝日小学校の3年生が、総合的な学習の時間に「シン・オマメンジャー」として大豆について学習をしました。大豆を育てたり、豆腐店へ見学に行ったりして、大豆について理解を深めることができました。また、担任と学校栄養職員が連携し、食に関する指導を行いました。

たね 種まき



めくち 目と口をつけるように つぶたね お 3粒種を置いてね。

おお そだ たの 大きく育つのが楽しみだね。

けんがく 見学



▲豆腐店見学の様子（10月）

しょく 食に関する指導

こんなに大豆が使われているなんて知らなかったな。



きゅうしょく だいず とうふ 給食で大豆は豆腐やみそなどにたくさん使われているよ。

今回のテーマは「大豆はかせになろう」です。給食の献立から、大豆の変身や栄養について学びました。

しんにんえいようきょう ゆ しょうかい 新任栄養教諭の紹介



あさひちゅうがっこう 旭 中学校
いなもり あやの せんせい 稲守 彩乃 先生

4月から、旭 中学校で栄養教諭として働いています。旭 中学校は、校内にある調理室で給食を作っています。お昼になると給食のいい匂いが学校中に広がり、それを感じた子どもたちが給食を楽しみにしている様子を見ると、とてもうれしくなります。

また、給食を通して地域のよさを伝えられるよう、旭 地区でとれた野菜や米を使った献立を考えています。これからも旭 地区の子どもたちが、自分たちの住んでいる地域をもっと好きになれるような給食を届けていきたいです。



▲はしの持ち方について指導している様子

クイズ

記事を読んだら、下のたばまるをタップして答えてみよう。

