

♪ おにぎり給食 ♪

～じぶんだけのオリジナルおにぎり～



今年も新米の季節がやってきました。新米は、炊きあがった時にお米も輝いて、味も香りもよく、おいしいですね。

そこで今回、子ども達に給食センターよりお米のおいしさを味わってもらおうとおにぎり給食を計画しました。お米本来の甘みも感じてもらうため、味付けもシンプルイズベスト！

毎日のご飯も、地元のお米をつかっていますが、地元の古川町にある中野教育ファームさんの、はさ干しをしてくれたお米と、小学校のお友達が作ってくれたお米を使いました。

遠足や行事の時には、おうちの方がおにぎりを作ってくれたりということもありますが、自分の手で自分だけのオリジナルおにぎりをつくって子ども達も楽しそうにおにぎりを作っていました！その様子をご紹介します。



はさ干し：
天日でゆっくり自然燥
することで、お米の味が
より甘く、もちもちした食
感のお米になるんだ
よ！



すげえおにぎり
ができたぜ！



おうちでつくった
ことあるもんっ♪



ぼくがつくった、
このおにぎり
おいしいよ！

