

給食センター

〒ゆうびん〒

R

6

年

11

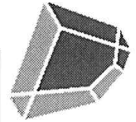
月

1

8

日

月



TENDO®

☆給食からこんにちは(児童・生徒のみなさんへ)☆

きょうのこんだて

- てんどうしさん ひめ ぎゅうにゅう
・天童市産つや姫ごはん ・牛乳
- いも じる や
・芋だんご汁 ・いわしかば焼き
- しおこんぶ
・キャベツの塩昆布あえ

てんどうしさん ひめ あじ こんだて
【天童市産つや姫を味わう献立】

きょう 今日から1週間、ごはんが天童市産の「つや姫」になります。普段は、
てんどうしさん つか 天童市産の「はえぬき」を使っていますが、天童市でとれるおいしいお米を食
べてほしいので、これから先も天童市産の「つや姫」や「雪若丸」がとうじょう
す。献立表をよく見ておいてくださいね。

さて、「つや姫」という品種のごはんは、普段食べている「はえぬき」と比べて
どのような違いがあるかわかりますか？「つや姫」の一番の特徴は、なんとい
ってもそのおいしさです。「つや姫」のおいしさをぶんせきしたところ、旨味や粘り、
つぶ がいかん こうたく よ 粒の外観や光沢が良く、「コシヒカリ」よりも総合的に高い評価を得ました。

やまがた い し こめ 山形は言わずと知れた米どころで、おいしいお米がたくさんあります。「つや
ひめ じゅきわかまる ひんしゅ ちが たの こめ
姫」や「雪若丸」、「はえぬき」など、品種による違いを楽しめるのも、米ど
ころならではですね。おいしいと感じるお米も人それぞれです。自分はその品種
がおいしいと感じるか周りの人と話してみるのも楽しいですね。