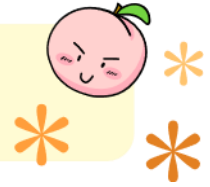


あい 愛ひとつぶ（小）



みなさん、こんにちは。今日は、愛知県ではじめて作られたお米「愛ひとつぶ」のお話です。

給食では、一週間に4回ほどごはんがでています。

いつも食べているお米は「あいちのかおり」という名前です。

「あいちのかおり」は、病気に強くて米粒が大きく、つやとねばりのバランスがよいお米で、10月に収穫されます。

「愛ひとつぶ」は、2年前に「なつきらり」という名前のお米から生まれました。「なつきらり」は、暑さのきびしい夏でもおいしいお米が食べられるように作られたお米です。その「なつきらり」のうち、最高のお米だけを選んだものが「愛ひとつぶ」です。

「愛ひとつぶ」は、上品な甘みがあり、もっちりとした食感で、8月に収穫されます。

今日の給食には、J A あいちからいただいた「愛ひとつぶ」がでています。

よくかんで味わって食べましょう。いつもの「あいちのかおり」とのちがいがわかるかな。