

きょう きゅうしょく はん
今日の給食のご飯は、

茨城ミルキークイーン

です。



ここで
つく
作られている
こめ
お米だよ！



Q1: ミルキークイーンはどうして
モチリしているの？

A: いっぱんてき まい
一般的なうるち米の
アミロース含量は
がんにょう
「17～23%」ですが、
パーセント
ミルキークイーンは
パーセント
「9～12%」です。
このアミロースの
わりあい すく
割合が少ないほど、
モチリします。
アミロースが「0」になると
ごめ
もち米になります。

なまえ ゆらい
Q2: ミルキークイーンの名前の由来は？

A: げんまい ひょうめん しろ にご
玄米の表面がミルクのように白く濁って
めいめい
いるのでミルキークイーンと命名されました。

にほん ばんめ おお みずうみ
Q3: 日本で2番目に大きい湖があるのは？

A: いばらきけんなんぶ かすみがうら めんせき
茨城県南部にある霞ヶ浦は面積が
やく へいほう し がけん
約168平方キロメートルあり、滋賀県の
びわこ つ にほん ばんめ おお みずうみ
琵琶湖に次いで日本で2番目に大きい湖です。