

きょう はん
今日の給食のご飯は、

茨城にじのきらめき (転換有機)

です。



ここで
つく
作られている
こめ
お米だよ！



Q1: 水戸市は納豆が有名ですが、
その特徴は何でしょう？

A: 水戸の納豆は「小粒」なのが特徴です。

水戸市の北を流れる那珂川の流域は雨期に増水・氾濫の被害を受けていました。

小粒な大豆は水害に対して抵抗力があるため、水戸で盛んに耕作されました。

Q2: 常陸牛の読み方は？

A: 「ひたちぎゅう」と読みます。

「じょうりくぎゅう」や

「ときわぎゅう」とは

読まないため、これを機に

ぜひ覚えてください。

Q3: 「にじのきらめき」の特徴は？

A: 「にじのきらめき」は2018年に開発され、

高温に強く、コシヒカリと比べると

収穫量の多い品種となります。

近年、猛暑の影響でお米が白く濁ってしまい、

品質低下に繋がる問題が起きています。