



れ い わ ね ん が つ きゅうしよく
令和5年4月の給食から



まい とくべつさいばいまい
「オーガニック米」や「特別栽培米」として

しゅうかく こめ しょう
収穫されたお米を使用しています！

げんざいししょう こめ
 現在使用しているお米は

ほっかいどうあさひかわし まい
「北海道旭川市のオーガニック米」

ひんしゅ
「ゆめぴりか」という品種です。



あま こ
甘くて濃い！

しろ た
 白ごはんを食べるとよくわかります！

ねば つよ
粘りが強くやわらかい！

しよっかん
 もっちりした食感がおいしい！



ねんれんぞくとく
14年連続特A！

こめ さいこうい
 お米のおいしさランキング最高位！

うおぬまん かた なら
 魚沼産コシヒカリと肩を並べるおいしさ！



このお米の取り組みは、市が連携する農山村地域から質の
 高いお米を直接購入し給食に提供するもので、保護者負担はあ
 りません。また、体によりよい栄養価やうま味を残した特別な金芽
 米加工をして給食に提供します。

オーガニック米のこだわり

オーガニックは、農薬や化学肥料などの
 化学物質を使用せず、自然界の力で生産
 することをいいます。

そんな取り組みのこだわりを紹介します！

取り組み①. 除草について

農薬を使用せず、
 機械を使って除草し
 ます。



取り組み②. 米ぬかや微生物の活用

米ぬかや微生物を活用し、環境に
 やさしい土づくりや
 雑草のコントロールを
 しています。

