



第5号
平成28年11月1日発行
東神楽小学校

少しずつ冬の足音が聞こえてきました。規則正しい食生活を心がけて、寒さの厳しい冬を迎えていただきたいと思います。

新米ゆめぴりかをいただきました！

10月21日（金）に、東神楽町内の小中学校で、東神楽産の新米ゆめぴりかをいただきました。今年度は東小でゆめぴりかのPRイベントがありました。今回はその様子をお伝えします。

ゆめぴりかってどんなお米なのかな？



名前の由来	特徴
「日本一おいしい米を」という北海道民の「夢」に、アイヌ語で「美しい」を意味する「ピリカ」を合わせて「ゆめぴりか」という名前が付けられました。	見た目はつやつやしていて、美しい炊きあがりになります。ほどよい粘り、甘み、やわらかさがあり、ご飯そのもので味わうとおいしいです。



食堂前に掲示しました。みなさん見てくれましたか？

この日はたくさんのお客様とゆめぴりかを味わいました。東神楽クリーンライス研究会会長様からお言葉をいただきました。



いただきます！



今日のメニューはゆめぴりかの他に、大根と高野豆腐のみそ汁、タンドリーチキン、キャベツとツナの和風サラダです。



いつものお米よりきらきら輝いていて、もちもちしていておいしかったです。来年も楽しみにしています！

ごちそうさまでした！



義経会会長よりお礼の挨拶で

子どもたちは目を輝かせながら、「おいしいね！」、「ご飯がピカピカ、もちもちしている！」と味わっていました。地域で生産された食材を給食で使用し、地域のことを知ったり、生産者の方に感謝の気持ちをもったりすることも食育の一環です。東神楽町の小中学校は、ご家庭はもちろんのこと、地域の皆様に支えられています。今後もこのようなことが心に響く「東神楽ならではの食育」ができるように心がけていきます。

