

# 稲中ランチタイム通信

10月4日(金)

## 今日の献立

麦ご飯  
のりの佃煮  
肉じゃが  
ごまあえ  
牛乳



盛り付け図



## 『新米 あきたこまち』について

新米の季節がやってきました。収穫したばかりのお米は、水分が多く、もちもちしてツヤがありとてもおいしいです。

稲付中学校では、あきたけんおおがたむら秋田県大湯村で栽培された「あきたこまち」をつか使っています。「あきたこまち」は、米の粒がツヤツヤと輝く透明感があり、香りやねば粘り、だんりよく弾力のバランスが良いお米です。どんな料理にも合い、炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいのが特徴です。

新米を味わって食べましょう！

## 先生からの食育コメント

「あきたこまち」という名前は、平安時代の美しい歌人として知られる小野小町の生まれが、秋田県であることにちなみ名付けられました。秋田生まれの美味しいお米として、すえなが末永く愛されるよう願いがこめられています。