

自然環境や生きものにやさしい 「農都のめぐみ米」



令和3年12月20日から、毎日の給食に「農都のめぐみ米」を使ったごはんが出ます。「農都のめぐみ米」は、丹波篠山市内で自然環境や生きものにやさしい作り方をしたお米です。

1. 農都のめぐみ米ができるまで

【農家の皆さんが心を込めてお米を作っています】



1 土づくり

自然にやさしいものを使って土をつくる



2 あぜ畔塗り

畔塗りや畔シートを設置して、水漏れを防ぐ



3 しろ代かき

にごった水が川に流れ出さないように注意して田んぼを平らにする



4 田植え

お米の成長によい時期（5月下旬）に田植えをする



5 せひ施肥・防除

化学肥料や農薬はできるだけ使用量を減らす



6 中干し

中干し（田んぼの水抜き）はオタマジャクシの成長を待って実施する



7 とうじゅく登熟確認

穂の登熟、充実を確認しながら水管理を行う



8 稲刈り

お米の成長を待って（9月中旬）に稲刈りをする



次のお米づくりが始まったら、田んぼの生きものや稲の様子を観察してみよう！

2. お米のいいところ

「農都のめぐみ米」をたくさん食べよう！

- ① おなかがいっぱいになりやすい！
- ② 体がつよくなる！
- ③ 太りにくい！
- ④ 肉、魚、野菜と食べるとおいしい！



給食には、できるだけたくさんの地元野菜を使うようにしているよ。おいしくいただきますよ。