

★★★★★★ 食育だより ★★★★★★

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（だて正夢） ぎゅうにゅう
○牛乳
- みそとんかつに^{つか}使っている「みそ」
- ワントンスープに^{つか}使っている「ねぎ」

★「ねぎ」は高等学園園芸班のみなさんが育てたものです。おいしいですよ！

本日の米

はっしょう ち **★発祥の地は？** みやぎけんふるかわのうぎょうしけんじょう
宮城県古川農業試験場



★もとになった米は？ こめ とう
げんきまる・東1126

なまえ ゆらい **★名前の由来は？**

しよくたく てんか と ゆめ まさゆめ
「食卓の天下を取るといふ夢を正夢に。」

みやぎ あら まい
宮城の新たなブランド米として、ササニシキ・ひとめ
ぼれとともに「みやぎ米」を引^{まい}張^ひっていき、「米どころ

みやぎ ふっかつ ねが こ
宮城の復活の願いを込めてつけられました。 せんたいはんそ だ て まさむねこう れんそう
名前には、「宮城らしさ」と、このお米で「みやぎ米」のブランド価値を高め、「食卓
の天下を取るといふ願いが込められています。

とくちよう **★特徴は？**

ひとめぼれを^こ超えるおいしさ、特に「粘り」に注^{とく}目^{ねば}して開^{ちゅうもく}発^{かいはつ}されたもので、
強い粘^{つよ}り気^{ねば}があり、もちもちの食^{しよくかん}感^{あじ}が味^{みず}わえ^{きゆうしゅう}ます。水を吸^{みず}収^{きゆうしゅう}しやすいため、
米^{こめ}を炊^たくときの^{みずかげん}水^{くふう}加^{ひつよう}減^{ひつよう}には工夫^{ひつよう}が必要です。