

# キラリンピカの食育掲示物

あき みかく しんまい あじ  
**秋の味覚「新米」を味わおう!**



とやまけん 富山県には、さまざまな品種のお米がありますが、今年度の給食のごはんはすべて「富富富」を使用しています。また、10月4日(水)の給食では、市内で収穫されたばかりの新米が登場します。味わって食べましょう!

## とやままい 富山米について



しんまい ふふふ  
**新米 富富富**は  
**JA アルファさん**からの  
**プレゼント**です!

とやまけん たてやま 豊か 清らかな水と、養分をたっぷり蓄えた大地がそろっており、米作りに適した土地です。県内全域で「美味しい・安全・安心」な米作りを徹底し、全国有数の「米どころ」として評価されています。

## とやまけん つく 富山県で作られているお米

### ふふふ 富富富

しっかりした粒感で、うま味と甘みが際立ちます。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいお米です。

富山の水・大地・人が育てた富山づくしのお米であることを表し、食べた人に「ふふふ」と、幸せな気持ちになってもらいたいという思いが込められています。

☆富富富の紹介動画がアップされています。

ぜひご覧ください! →



### てんたかく

粒に透明感があり見た目がよく、一粒一粒がしっかりとしているため、どんなおかずとも相性バッチリです。

「てんたかく」という名前は、「新米が実る秋に、稲穂がそよぐ澄み渡る空をイメージし、食欲の秋を連想させ、品格がある」という理由から名付けられました。



### コシヒカリ

もちもちとした粘りのある食感と甘みのある、バランスのとれた味で、全国でも人気のお米です。

漢字では「越光」と表記され、「越くにほくりくちほう ひかりかがやの国(北陸地方)で光輝く」という願いを込めて作られました。



### てんこもり

つやや透明感があります。粘りと硬さのバランスがよく、甘くて食べ応えがあります。

「てんこもり」は、「最高のおもてなしをする」という意味から名付けられました。「てんこ」には「てっぺん、頂」という意味があり、お米の頂点になればという願いが込められています。



富山県にはいろんなお米があるんだね!

