

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



とやまけん 富山県は、立山からの豊かで清らかな水と、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。

しんまい ぶぶぶ
新米 富富富は
JA アルファさんから
プレゼントです！



とやまけん つく 富山県で作られているお米

ぶぶぶ 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。

とやま みず だいち ひと そだ とやま 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「ぶぶぶ」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

つぶ とうめいかん 粒に透明感があり見た目がよく、ひとつぶひとつぶ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。



とやまけん 富山県にはいろんなお米があるんだね！

