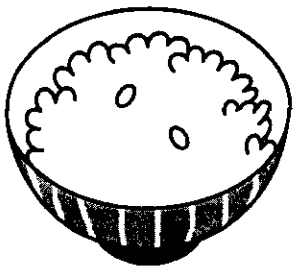
ランチメール

10/20 きょうのこんだて

ごはん（しんまい）

さばのごまみそかけ　ゆでやさい

けんちんじる　ぎゅうにゅう

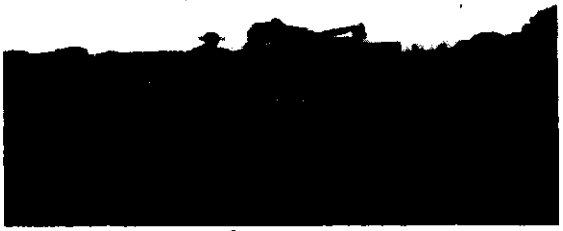


きょうから きゅうしょくのごはんに 新米（しんまい）が とうじょうします。

新米（しんまい）とは、その年（とし）の秋（あき）に しゅうかくされた お米（こめ）のことです。ふだんのお米（こめ）より 水分（すいぶん）が おおく、ふっくら・ツヤツヤ しています。

きゅうしょくの新米（しんまい）は、ふじさわ産（さん）の「はるみ」という しゅるいです。「はるみ」は かながわ県（けん）で生（う）まれたお米（こめ）で、「しょうなんの晴（は）れた海（うみ）」からイメージして つけられました。甘（あま）み と もちもちした食感（しょっかん）が特（とく）ちょうです。

いっしょうけんめい育（そだ）ててくれた農家（のうか）さんに感（かん）しゃして、今年（ことし）も おいしい新米（しんまい）を いただきましょう。





きゅうしょくでつかったお米は・・・？

藤沢市でとれた『はるみ』の新米！！



「はるみ」は、神奈川県で生まれた お米です。

「キヌヒカリ」と「コシヒカリ」を かけあわせて作られ、2015年に神奈川県の奨励品種に指定されました。『米の食味ランキング』（日本穀物検定協会）では、2016・17年産米は最高評価の『特A』にも選ばれました。

「はるみ」は つやと甘みがあり、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりにしても おいしいです。