浜田のお米を知ろう!



R6.11.12 食育講座

農林振興課さんとすくすくのコラボ企画第2弾で、浜田のお米について紹介 しました。 お米の構造や精米方法で変わる栄養価や浜田のお米4種類の特徴に ついてお話しました。その後、新米の食べ比べをして味わい、親子でお米のす くいどりを楽しみました。



浜田のお米の紹介をします!



プポイント

お米は種類 によってこ んな特徴が あります!



粘りと弾力があ り一般的によく 食べられている

さめてもモチモチ していてお弁当、 おにぎりに最適

粒が大きく一粒一 粒の味わいがしっ かりしている

有機栽培で農薬を 使用しておらず 手間をかけている





親子で新米のすくいどり!

ラップでおにぎりして食べ比べ 「おいしいね!」

