

地場産給食だより



令和8年度
第3号
(10月号)

大崎市の特別栽培米「ふゆみずたんぼ米」を10月の給食で味わいます

学校は、____月____日(____)です



大崎市は、江合川と鳴瀬川の清らかな流れが広大で肥沃な「大崎耕土」を潤し、その豊かな大地から多くのブランド米が誕生しています。

学校給食では、年間を通して環境保全米の「ひとめぼれ」を活用していますが、市内で栽培される特別栽培米を味わう機会も設けています。

今年も順調に育ちました！「ふゆみずたんぼ米」Q & A

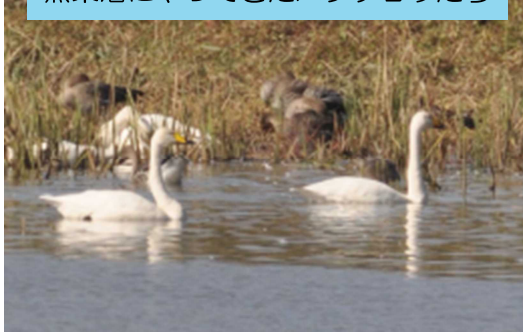
ふゆみずたんぼ
米はどこで作ら
れているの？

田尻地域の蕪栗沼周辺で作
られているよ。

なんと！稲刈りが終わった田んぼに
水を入れておく「ふゆみずたんぼ」は
江戸時代から続く農法なんだよ！



蕪栗沼にやってきたハクチョウたち



田尻で「たんぼ
ダム」ののぼり
を見たよ？

田んぼダムって聞いたとあ
るかな？田んぼにはもともと
水をためる働きがあるよね。

この働きを利用して、大雨の時に一時的
に田んぼに水をためることで、ゆっくり
排水できるため、洪水被害の発生を軽減
することができるんだ！

大崎市も水害が起きるリスクがあるか
ら、大雨にそなえているんだよ。



ふゆみずた
んぼの良い
ところは？

冬の渡り鳥のマガンやハク
チョウが休み場やねぐらとし
て使うことで、田んぼの雑草を食べてくれた
り、フンを落としてくれるんだよ。

フンが田んぼの肥料になることで、その田
んぼでは農薬や化学肥料を使わずに
お米を作ることができるんだよ！

パタ崎さんが
答えるよ！



大崎市公式キャラクター
パタ崎さん

ふゆみずたんぼでくつろぐマガンたち



今年給食で味わうふゆみずたんぼ米は、
2軒の農家さんが育ててくれたんだ。お米
の種類は「ひとめぼれ」だよ。この他にも
日本酒用の「ささにしき」を3軒の農家
さんが作っているんだよ。



農家の皆さんは、1年を通じて田んぼの管理を行い、大切にお米を育てて
くださいました。愛情いっぱい、美味しい大崎のお米を味わいましょう。

★発行元★
大崎市
教育委員会
教育総務課