場産給食だより



令和7年度 믘 3

(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、ふるさと 納税を活用して、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。

品的部式信息

冬みずたんぼ米 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「冬みずたんぼ」は江戸時 代から続く農法なんだよ!

冬みずたん 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

答えるよ!

パタ崎さんが

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!



大崎市公式キャラクタ

よらりい済さん





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、後でゆっくり排水 すると、 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。





給食で味わう冬みずたんぼ米は、お米 の種類としては「ひとめぼれ」です。 この他にも「ささにしき」が作られて

> いて、それはお酒を造るのに使 われています。

> > *発行元* 大崎市教育委員会 教育総務課

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。愛情いっぱいで、美味しい大崎のお米を味わいましょう。





