

# 地場産給食だより



令和7年度  
第6号  
(12月号)

## 大崎市の特別栽培米「ゆきむすび」を12月の給食で味わいます

12月9日(火)～12月16日(火)までの期間で提供されます。

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。



### 「ゆきむすび」Q & A

ゆきむすびって

てどこで  
作っているの？

「ゆきむすび」は、鳴子温泉地  
域で作られているよ。

ゆきむすびは、水が冷たく、平  
地に比べて日照量が少ない山間地でも育つお米  
で、鳴子温泉地域では、冷たい雪解け水が直接入  
る田んぼで減農薬で育てているんだよ！昔ながら  
の天日干しで乾燥させているものもあるよ。

天日干しのようす



ゆきむすびは  
どんなお米？

ゆきむすびは冷めても硬くなり  
にくいから、おにぎりやお弁当に  
おすすめのお米だよ。

ふだん食べている「うるち米」とお餅にする「も  
ち米」の性質を両方持っているから、炊きたて  
も、時間がたってからも美味しく食べられるん  
だね。

農家の皆さん、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。

ゆきむすびって  
かわいい名前  
だね！

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

ゆきむすびは  
誰が作って  
いるの？

鳴子の米プロジェクト  
で作られているよ。  
鬼首地区のゆきむすびの  
田んぼは、山の近くにもあって、野生動物  
が生活する場所にも近いから、イノシシなど  
から稻を守るための工夫も大切で、電気  
の柵をつけたり、その高さを調整したりし  
ているよ。

おまけ



おいしく炊くコツは水  
加減。2割減がおすすめ  
だよ。

\*発行元\*  
大崎市教育委員会  
教育総務課