



れいわ ねん がつ きゅうしよく
令和5年4月の給食から



まい とくべつさいばいまい
「オーガニック米」や「特別栽培米」として

しゅうかく こめ しょう
収穫されたお米を使用しています！

げんざいしょう こめ
現在使用しているお米は、

しがけんさん おうみまいしんひんしゅ
滋賀県産の近江米新品種

「きらみずき」という品種です。

滋賀県産近江米



●米袋 [オーガニック米]

「きらみずき」の栽培方法は、「オーガニック栽培」
または、「化学肥料・化学合成農薬不使用栽培」に
限定されており、環境に配慮されています。
特徴は、なんと言ってもおいしさ！大粒でしっかり
とした食感と、すっきりとしたみずみずしい甘み
で、かむほどに甘さが口の中に広がります。



このお米の取り組みは、市が連携する農山村地域などから
「オーガニック米」や「特別栽培米」として収穫された質の高い
お米を泉大津市が購入し、さらに体によりよい栄養価やうま味を
残した特別な「金芽米加工」をして給食に提供する取り組みです。

びわこ しがけん のうりんすいさんぶつ
琵琶湖にやさしい滋賀県の農林水産物



しがけん ひつよう りょう きょかく
滋賀県では、必要な量だけを漁獲する
でんとうてき きょぎょう すいしつ せいたいけい はいりょ
伝統的な漁業や、水質・生態系に配慮した
のうぎょう たよう すいげんりんほぜん とりくみ など ふる
農業、多様な水源林保全の取組など、古く
から琵琶湖と共生した農林水産業が営ま
れてきました。

びわこ とも はってん しく
琵琶湖と共に発展してきた仕組みが
「琵琶湖システム」として、2022年7月に
せかいのうぎょういさん にんてい
世界農業遺産に認定されました。

びわこ ちゅうしん ゆたか かんきょう
琵琶湖を中心とした豊かな環境のもと、
せいさんしゃ あいじょう う
生産者の愛情をたっぷり受けて「きらみず
き」は育まれています。