



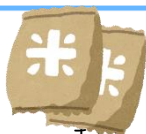
れい わ ねん がつ きゅうしよく  
令和5年4月の給食から



「オーガニック米」や「特別栽培米」  
として収穫されたお米を使用します！

このお米の取り組みは、市が  
連携する農山村地域から質の高い  
お米を直接購入し給食に提供す  
るもので、保護者負担はありません。また、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  
をして給食に提供します。

だい だん  
第1弾 (4月から5月中旬まで使用予定)



くまもとけんひとよし くまさん  
「熊本県人吉・球磨産のオーガニック米」

ひとよし くまちく しほう やま かこ やま のうち きより ちか すいげん みず  
人吉・球磨地区は、四方が山に囲まれており、山と農地の距離も近いことで、水源からよりよい水を  
取り入れる事ができます。また、盆地であるため寒暖差が大きいこと、土にも恵まれているという  
お米作りに欠かせない「水・気温・土」の3つの条件がそろった「適地適作」の環境です。

ひとよし くまちく かがくひりょう のうやく しよう しぜん ちから そだ こめ こめ しょくみ  
そんな人吉・球磨地区で化学肥料や農薬を使用せず、自然の力で育てられたお米は、お米の食味  
コンテスト(見た目や美味しさを競うもの)でも高い評価を得られています。



水源のダムです。  
この水がおいしいお米を  
作るために使われています。



お米以外にも、野菜や  
薬草など育てられていま  
す。人吉・球磨地区は、  
色々な作物が育つのに  
最適な環境です。



せいさんしゃのかたの「あんぜんせい  
生産者の方の「安全性が  
高く、環境への負担が  
小さいお米の生産」にかけ  
る熱い思いを伺いました。  
「作った米を給食で食  
べてもらうことはすごく楽  
しみでやりがいがありま  
す。」ともおっしゃって  
いました。



お米を作っている場所です。  
山に囲まれた盆地であることが  
おいしくなる特徴です。