



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！

れいわ ねん がつげじゅん がつまつ しょうよてい
令和5年5月下旬から10月末まで使用予定



しがけん ひがしおうみしさん とくべつさいばいまい
「滋賀県東近江市産の特別栽培米」

しがけん つく
滋賀県で作られた **みずかがみ**

ひんしゅ かんきょう まい
という品種の環境こだわり米です。



かんきょう かんきょう まい
環境にやさしい「環境こだわり米」
をつく た を作ることで、食べることで、びわ湖
をもっときれいにできます！

きおん たか ひんしつ よいきれいなこめ
気温が高くて、品質の良いきれいなお米
を収穫することができるお米です。
あまて、冷めてもおいしいのが特徴です！

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。

かんきょう まい
環境こだわり米とは？



1. 農薬や化学肥料の
使用量を通常の半分以下に減らして
作っています。



2. びわ湖や周辺の環境に優しい
技術で作っています。



3. いつ、どんな農薬や化学肥料を
使用したか、きちんと記録しています。