



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

こうちけんこうなんし とくべつさいばいまい  
「高知県香南市の特別栽培米」

ひんしゅ  
「コシヒカリ」という品種です。



こうちけんこうなんし  
高知県香南市では、

こいびじん  
「コシヒカリ」「よさ恋美人」

なんごく  
「南国そだち」「ヒノヒカリ」

しゅるい こめ つく  
という種類のお米が作られています。



いずみおおつし きゅうしよく しょう  
泉大津市の給食に使用する

ひんしゅ  
「コシヒカリ」という品種は、

にほん いちばんおお つく こめ  
日本で一番多く作られているお米です。

つよ ねば うま た あ  
強い粘りと旨みがあり、炊き上がりが

ひじょう うつく とくちよう  
非常に美しいという特徴があります。



こめ とくく し れんけい のうさんそんちいき  
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。

こうちけんこうなんし  
高知県香南市について

こうちけん ちゅうしん いち こうなんし  
高知県の中心に位置する香南市は

きた やま みなみ うみ ひろ  
北には山、南には海が広がり、

ちゅうしんぶ おだ さとやま  
中心部には穏やかな里山が

ひろ  
広がっています。

こうなんし ぜんこくてき こうちけんけんない  
香南市は、全国的また高知県県内でも

はやばまい さいばい さか  
早場米の栽培が盛んです。

はやばまい  
早場米とは

つうじょう こめ はや じき しゅうかく  
通常のお米よりも早い時期に収穫、

しゅっか こめ  
出荷されるお米のことをいいます。

