

# 11月6日(水)

## こめ 米ができるまで

日本の稲は水田でつくられています。田植えから稲刈りまでは、6 か月ぐらいの期間をかけて行われます。



クイズ3 ミニフィッシュは、何という魚を使ったものでしょう？

①ミニフィッシュ

②めだか

③いわし

### 一口メモ

○私たち日本人が、一番食べているのが米です。この大切な米は、88の手間がかかるといわれ、とても大切に育てられます。

○6年生の社会の教科書には、「米作りは、今から2400年ほど前に、中国や朝鮮半島から移り住んできた人々により伝えられました。米作りは、九州の北部から東日本へと広がり、人々の食生活は、米が主食になっていきました。」とあります。日本に伝わったのは、今から3000～2700年前ごろだとする研究もあります。

○私たち日本人は、米を中心として「和食」文化を築いてきたとい

えます。先日、「和食」が「無形文化遺産」に内定したというニュースは、日本の食文化が世界に認められたということで、とても誇らしく感じました。

○食料自給率100%の米を中心とした「和食」のよさを、今一度見直す時だと思います。

○今年米作りをした5年生がしている「もみすり」は、なかなか大変な作業です。家庭科の「ごはん」とみそしるの実習までにできたらなあ…とは担任の先生のお話でした。

### 産地調べ

たまねぎ	北海道	みつば	愛知県	青ねぎ	徳島県
にんじん	北海道	はくさい	茨城県	えのきたけ	長野県

### ごみの分別

□今日の生ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード・ミニフィッシュの袋

### きょうのこんだて

カツどん

みそしる

ミニフィッシュ

ぎゅうにゅう

あ (おもにからだをつくる)  
か ぎゅうにゅう・ひとくちトンカツ・  
けいらん・とうふ・あかみそ・  
しろみそ・だしこんぶ・けずりぶし・  
ミニフィッシュ

き (おもにねつやちからのもとになる)  
ごはん・あぶら・さとう

み (おもにからだのちょうしをととのえる)  
ど たまねぎ・にんじん・みつば・  
り はくさい・あおねぎ・えのきたけ

「上福の柿」の感想を子どもたちに聞くと、「甘くておいしかった～」、「固くて甘くなかった」「まだ、食べたいのに…」と、さまざまでした。一つひとつ熟し加減が異なります。しばらくおいて、過熟させるとおいしいですよ。

### 88の手間

