



11月

給食だより

平成30年10月31日

新潟市立赤塚小学校

新米の季節！！

おいしさのひみつはココにあり！！

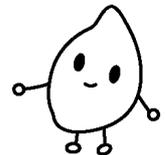
こめ にいがた こめ
米どころ新潟のお米は・・・

- ① 「透明感」や「つや」がある。
- ② 「ねばり」が強い。
- ③ 「うまみ」が多い。
- ④ やわらかく「コシ」がある。

にいがた きこう ふうど こめづく
新潟の気候風土は米作りに
てき にほんいち
適しています。そのため、日本一と
い こめ
言われるおいしいお米ができるの
です。いつもおいしいごはんが
た しあわ
食べられるわたしたちは 幸せで
すね。



おいしいお米ができる新潟の気候



ふゆ にっしょうじかん みじか ゆき ふ
冬は日照時間が短く、雪がたくさん降る

はる ゆき こめづく ひつよう みず ほうふ
→春に雪がとけ、米作りに必要なきれいな水が豊富になる



なつ にっしょうじかん なが あめ すく
夏は日照時間が長く、雨が少ない

きおん たか いね そだ
→気温が高くなり、稲がよく育つ



1年生が考えました！「げんきサラダ」

1年生が「サラダでげんき」に出てくるりっちゃんのサラダを、赤塚バージョンで考えました。「赤塚の秋は大根がおいしい」「ブロッコリーを食べると元気が出る」「赤塚の赤だからにんじんやハムを入れよう」など、たくさんの工夫がつまったサラダです。6日の給食で食べます。おたのしみに！！