

ふるさと

# くま 球磨さんだより 12月号



たらぎまちがっこうきゅうしょく  
多良木町学校給食センター

こんげつ ちゅうもくしょくざい  
**今月の注目食材**



## もちごめ

まいつき にちぜんご  
毎月19日前後の

「ふるさとくまさんデー」

では、旬の食材を紹介します。

◆5月～6月頃にかけて田植えが行われ、秋になると稲は実が熟して垂れてきます。これが収穫のサインとなり、9月から10月頃に稲刈りが行われます。

◆おいしい水があって、寒暖の差が大きい熊本県は、日本有数の米どころです。県内各地でおいしい米作りに取り組まれています。

◆お米には、2種類あります。「ごはん」として食べる「うるち米」と、餅やせんべいなどに加工して食べる「もち米」があります。もち米は、もちもちとした粘り気があるのが特徴です。



☆ 旬（地域により異なります）

あき 秋（新米が出回るのは9～12月）

☆ 熊本県の主なお米の産地は？

菊池市

（生産量が多いのは八代市、熊本市）

球磨たんてい



クイズ

Q 「もちごめ」から作る料理はどれでしょう？

① ごはん

② おこわ

③ チャーハン

クイズの答え

② おこわ