



新米の季節がやってきました。



私たちがおいしい新米をいただくまでにはどのような手間がかけられてきたでしょうか。今回はその作業の一部を紹介します。

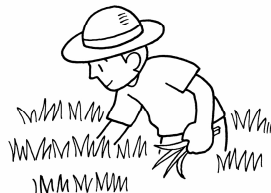
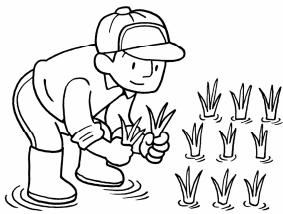
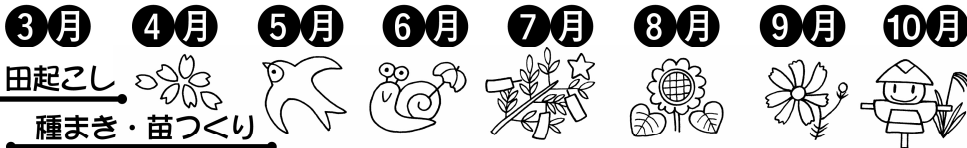


「米」という字は「八十八」と書くほど多くの手間がかかると言われています。

今は機械を使って作業することが多くなりましたが、機械がない時代はすべて手作業で行われていました。農家の人が手間暇かけて育てたお米を、ありがたくおいしくいただきます。



米ができるまで



日本の稲は水田でつくられています。水田でつくられるのは、稲が水を好きな植物であることのほかに、同じ場所で毎年植えることができるためです。田植えから稲刈りまでは、約5か月ぐらいの期間をかけて行われます。

今年度は、食育の日に、その月のテーマ献立を実施します。今月のテーマは「大阪産を使おう」です。

大阪で作られた農産物を、 食べましょう！

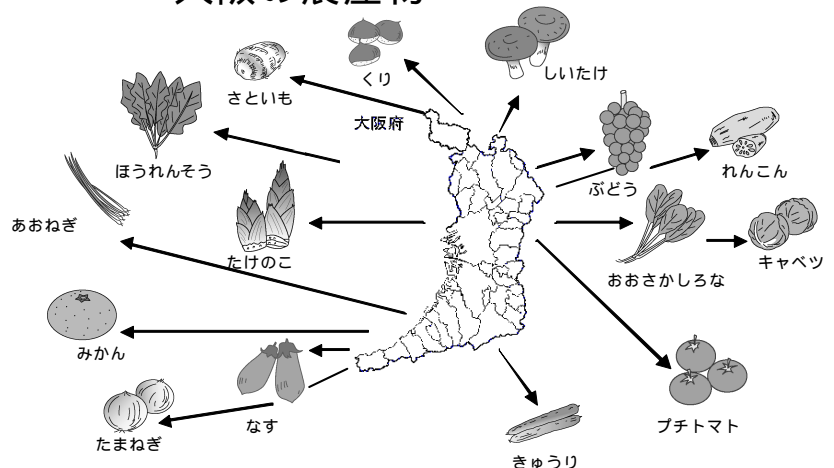
大阪府の田畑の面積は小さいのですが、府内で収穫される農産物の種類はたくさんあります。

大阪産の農林水産物や加工食品をよく知ってもらうために『おおさか食べ歩き推進協議会』が「水なす」や「小松菜」「みかん」「玉ねぎ」などを

『大阪産(おおさかもん)』としてロゴマークをつけてPRしています。



“大阪の農産物”



11月 食育の日献立 11月18日(金)

わかめごはん ぶたたま汁

しろ菜と平天の煮びたし みかん 牛乳



ぶたたま汁の豚肉(おうさかの豚) しろ菜と平天の煮びたしのしろ菜(おおさかしる菜) みかん (和泉みかん) は、大阪産を使っています。

～ 献立紹介～ しろ菜と平天の煮びたし

材料	分量(4人分)
平天	60g
大阪しろ菜	1束
みりん	大さじ1
うすくちしょうゆ	大さじ1
けずりぶし	5g
水	60cc

作り方
分量の水でけずりぶしのだしをとる。しろ菜は、葉と軸に分けて2センチ巾に切る。だし汁に調味料を入れ、しろ菜の軸を先に入れて煮る。平天を短冊に切り、加える。しろ菜の葉を入れ、さっと煮る。