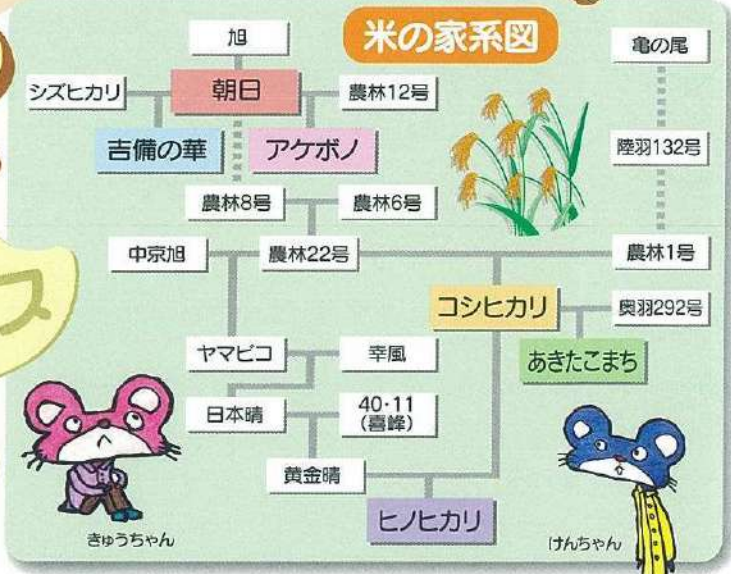




みんなが「給食で」食べている米は

どんち米?

ライス
こめ



学校給食で食べている米の品種

あきたこまち

秋田県で生まれ、寒さに強く、味はコシヒカリに似て、ねばりが強い。おにぎりにした時さめてもおいしい。

コシヒカリ

全国で最も多く栽培されており、イネが倒れやすく病気にも弱い栽培がむづかしい。味は粘りも強く味も良い。名の由来は「越の国(現在の福井県敦賀市から山形県庄内地方)に輝く」という意味。

キヌヒカリ

北陸農業試験場で生まれ、関西で多く栽培され、やや小粒な品種。「ご飯が絹のようにつややかにひかるように」と願いをこめたのが名の由来です。

ヒノヒカリ

宮崎県で生まれ、岡山県内で最も多く栽培され、コシヒカリよりやや小粒だが粘りもありおいしい。

吉備の華

古代「吉備の国」から命名され、朝日の味の良さを受け継ぎながら、朝日より育てやすい。さめても程よい粘りがあり様々な料理に向きます。

朝日

倒れやすく病気に弱い。ほとんど岡山県で栽培されており、他の有名な米の元になった品種です。

アケボノ

作りやすく安定した収量が見込めます。あっさりした食感と水分を吸収するため味付けする調理に適します。



各品種の田植期と成熟期 (▲は田植期 ●は成熟期)

品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
あきたこまち					▲	▲	▲	▲	●			
コシヒカリ					▲	▲	▲	▲	●			
キヌヒカリ					▲	▲	▲	▲	●			
ヒノヒカリ						▲	▲	▲	▲	●		
吉備の華						▲	▲	▲	▲	●		
朝日						▲	▲	▲	▲	●		
アケボノ						▲	▲	▲	▲	●		

注) 田植え順に表示