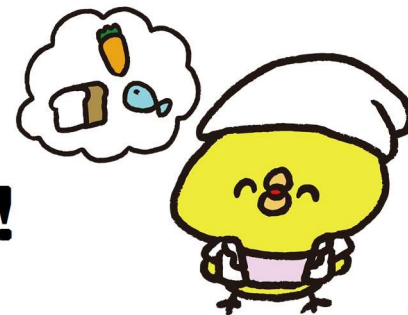


今日の おすすめ

きょう きゅうしょく
今日から 給食がスタート
いわ こんだて とうじょう
お祝い献立が登場します！！



しこくまい こだいまい い
紫黒米は「古代米」とも言わ
れていて、はくまい えいよう
白米よりも栄養が
たっぷりです。おめでたい
こんだて とうじょう はん
献立にも登場するご飯です。



じる いわ で りょうり
すまし汁は、お祝いのときによく出る料理で
す。どうしてでしょう？

それは、すまし汁が「きれいで上品」な料理
だからです。すまし汁は、とうめいなスープで、
なか い く いろ み
中に入れる具の色がとてもきれいに見えます。

いわ とくべつ き も たいせつ
お祝いのときには、特別な気持ちを大切にする
ので、み め うつく じょうひん じる
見た目も美しく、上品なすまし汁がぴ
ったりピヨ。



しこくまい いね いろ
紫黒米の稲はどんな色をしているの？

しこくまい いね は こめ ぶぶん むらさき くる
紫黒米の稲は葉っぱやお米の部分が 紫 や黒

いろ
っぽい色をしています！これは
「アントシアニン」という成分の

いろ
色なんだピヨ。

