



給食だより 11月号

令和2年11月
熊野市立木本中学校



“食事のあいさつ”に込められた思い

人への感謝 「ごちそうさま」



昔、お客さまをおもてなしするとき、家の人はいろいろなところを歩き回って材料を探し求め、ときには命をかけて食べ物をとらなければならないこともありました。そのご苦労に「ありがとう」の気持ちを伝えることから始まったあいさつです。作ってくれた人、食事ができることへの感謝の気持ちを表しています。

命への感謝 「いただきます」

私たちが食べるものは、もとをたどれば、すべて生きていたものです。そうした動物や植物の命をいただく（食べる）ことで、私たちは今、生きています。自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表すのが「いただきます」というあいさつです。



11月23日は「勤労感謝の日」



食事に限らず、私たちの生活は多くの人の働きがあって成り立っていることを忘れずに、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。

勤労感謝の日は新嘗祭（にいなめさい＝その年に収穫した新しい穀物（新米）を神様に捧げ、感謝する神事）に由来します。お米は日本食に欠かせない食べものです。日本の気候がお米の栽培に合っていたので、弥生時代には本州全域で栽培されていたと言われています。今回は日本食の中心、お米について復習しましょう。



お米ができるまで

3月

種の準備



種＝もみ



選定



消毒



吸水

4月

苗を育てる/土をつくる



種をまく



苗を育てる



土（田）を耕す

5月

田植え



代かき ➡ 田植え

6月

稲を育てる



生育調査

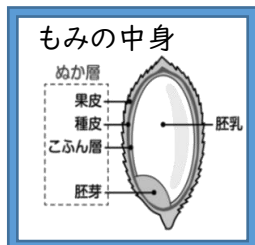


溝堀り 中干し

7月 稲を育てる



水の管理 追肥 除草・防虫作業
(肥料を与える)



ぬか ← もみ殻 ← わら
白米 ← 玄米 ← もみ ← 脱穀(だっく) 稲穂からもみ(お米)をはずす
精米・米つき ← もみすり



紀南地方では台風の影響を考えて8月に収穫する地域もあります。

9月 収穫



稲刈り



乾燥(乾燥機・天日干し)

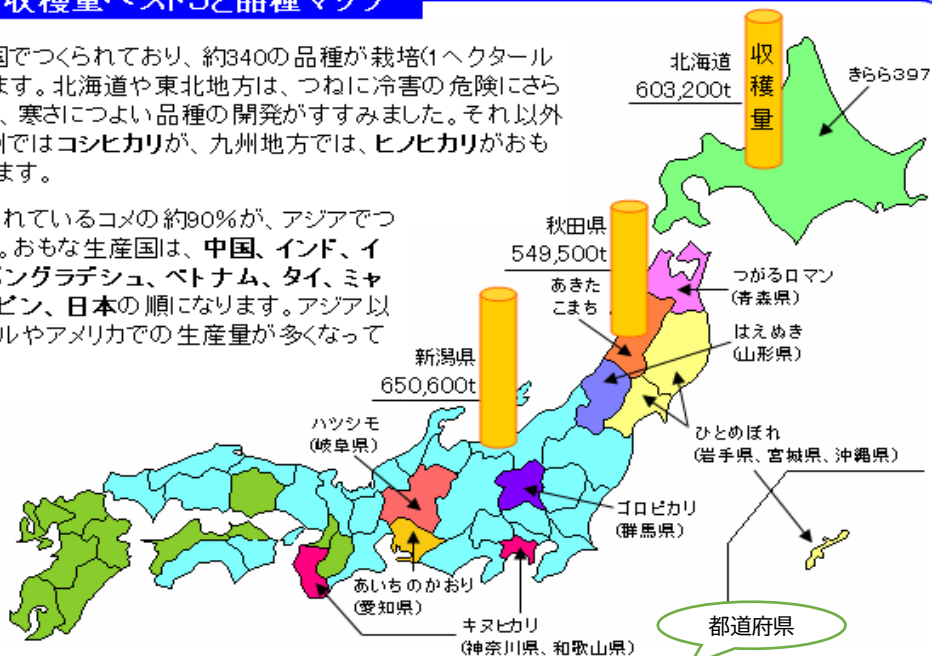


◆イネの収穫量ベスト3と品種マップ

イネは日本全国でつくられており、約340の品種が栽培(1ヘクタール以上)されています。北海道や東北地方は、つねに冷害の危険にさらされているので、寒さにつよい品種の開発がすすみました。それ以外の地域は、本州ではコシヒカリが、九州地方では、ヒノヒカリがおもにつくられています。

◆世界でつくられているコメの約90%が、アジアでつくられています。おもな生産国は、中国、インド、インドネシア、バングラデシュ、ベトナム、タイ、ミャンマー、フィリピン、日本の順になります。アジア以外では、ブラジルやアメリカでの生産量が多くなっています。

■ : コシヒカリ
■ : ヒノヒカリ



～都道府県別にみた作付面積が最も多い水稲品種と水稲収穫量のベスト3(平成19年産)～

資料名:平成19年産水稲の品種別収穫量(農林水産省統計部)等

2020年・農水省HP農業教室より

種類別 生産量ベスト3 品種

うるち米	もち米	酒米・加工米
1. コシヒカリ	こがねもち	山田錦
2. ひとめぼれ	ヒメノモチ	五百万石
3. あきたこまち	ひよくもち	美山錦

単位	お米	液体
一合	約 150g	180ml
一升	// 1.5kg	1.8L
一斗	// 15kg	18L
一俵(4俵)	// 60kg	
一石	// 150kg	
百万石	// 15万ト	

20日のハンバーグは『美熊野牛の良さを知ってもらいたい』と今年も岡田精肉店さんよりご提供頂きました。美熊野牛100%のいつもよりちょっと大きめハンバーグです。



しっかり味わいながらいただきます。

▽

