令和８年１１月５日

大郷小学校児童・大郷中学校生徒の皆さんへ

学校給食センターより

🌈今日のごはんは 大郷町産「にじのきらめき」！🍚✨

今日の給食のごはんは、新しいお米 「にじのきらめき」です。

給食のお米は、大郷町の農家さんが、まごころと愛情をこめて大切に育ててくれています。感謝して味わって食べましょう！！



← お米を届けてくれたのは、大松沢地区で農業をしている**髙橋 佳郁（よしふみ）さん**です。

髙橋さんは、専業農家で、町の「農業委員」としても活躍（かつやく）しています。お米のほかにも、ピーマンやネギなどの野菜もいっしょうけんめい育てています。

「にじのきらめき」を作るのは、今年で2年目！
髙橋さんは、田んぼ（約4町歩（ちょうぶ）＝約 40,000 平方メートル！）で「にじのきらめき」を育てていて、なんと、大郷小学校の校庭約10個分の広さです！

🌈「にじのきらめき」3つの特徴！



① つぶが大きくて、ピッカピカ！
いつものお米よりも粒がひとまわり大きくて、艶（つや）があり、キラキラかがやいています。

② もちもち＆あまい！
もちもちとした歯ごたえで、かむほどに口の中にやさしい甘みが広がります。

③ 夏の暑さに負けない強いお米！
地球の気温が上がって、日本の夏はとても暑くなりました。お米も暑すぎるとバテてしまうのですが、「にじのきらめき」は暑い夏でも負けずに元気いっぱいに育ちます。

◎宮城県内で作付け急増中の、注目度が高いお米です！！

今日から給食は新米になります！

【保護者のみなさまへ】

本日の給食では、大郷町大松沢地区の髙橋佳郁（よしふみ）さんが丹精込めて育てた「にじのきらめき」を提供しました。地球温暖化に伴う夏季の高温障害に強い新品種として注目されており、髙橋さんは町の農業委員としても地域を牽引しながら、栽培2年目（作付約4町歩）として意欲的に挑戦されています。地元で食を支える生産者の存在や、気候変動に向き合う農業の工夫を伝える食育の機会として、ご家庭でもぜひ話題にしていただき、子どもたちと給食や大郷町の農業についてお話してみてください。