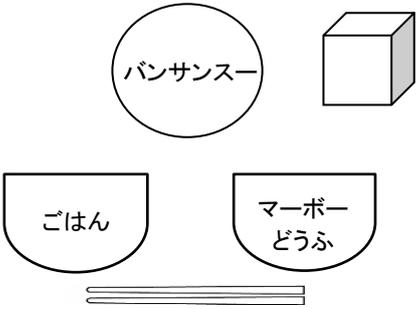
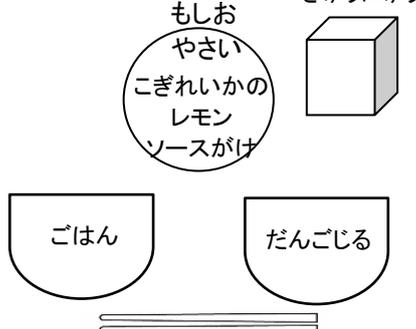
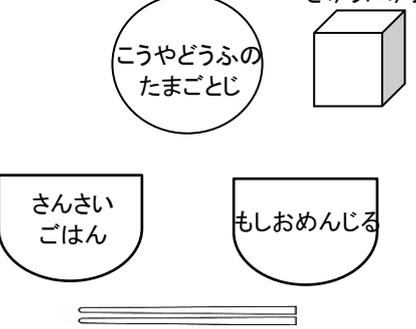
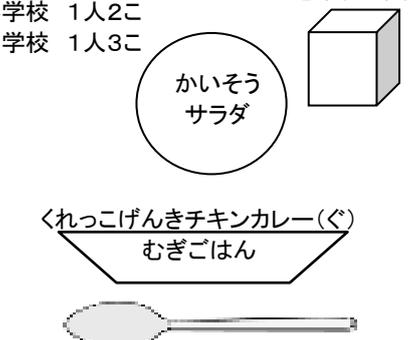


<p>四月二十六日(月)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> 	<p><b>〇米</b></p> <p>主食の1つである「米」は、中国やミャンマーの国々が接している山岳地帯周辺で最初に見つかった作物です。日本には縄文時代の頃に伝わり、伝わった当時は現在のように田んぼで栽培をするのではなく、畑で栽培をしていたようです。そして、弥生時代に入り、現在のように田んぼで米を栽培するようになりました。</p>
<p>四月二十七日(火)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> 	<p><b>〇郷土の特産品「藻塩」</b></p> <p>とびしまの特産品の1つに「藻塩」があります。藻塩の誕生については、みなさんはよく知っているかと思います。藻塩は、海水と海藻のうま味がたっぷり詰まっているので、今回のように茹でた野菜に少量(小学校0.3g 中学校0.4g)使用するだけでも、野菜のうま味をしっかり引き出してくれます。また、麺に藻塩を練りこんだ「藻塩めん」は風味がよいです。</p>
<p>四月二十八日(水)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> 	<p><b>〇山菜</b></p> <p>春になると野山に山菜と呼ばれる植物が育ち、はるか昔からそれらを収穫し、調理して味わってきています。この近くの野山にも、つくしやわらび、ぜんまい、たけのこなどが自生し、それらを収穫することができるかと思えます。今回は、わらび、山うど、たけのこなどの山菜を使って、山菜ごはんを作りました。</p>
<p>四月二十九日(木)</p>	<p>しょうわ ひ</p> <p>昭和の日</p>	
<p>四月三十日(金)</p>	<p>ぎゅうにゅう</p> <p>キャンディチーズ 小学校 1人2こ 中学校 1人3こ</p> 	<p><b>〇食べ物クイズ「米」</b></p> <p>【問題】粘りがあって、モチモチとおいしい米に含まれている成分は、次のうちどれでしょう？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① アミラーゼ</li> <li>② アミロース</li> <li>③ アミロペクチン</li> </ol>

### ③ アミロペクチン

アミロペクチンは、<sup>こめ</sup>米に<sup>ねば</sup>粘りを<sup>ま</sup>増す成分で、アミロペクチンを<sup>おお</sup>多く<sup>ふく</sup>含む<sup>こめ</sup>米ほど、<sup>ねば</sup>粘りがあってモチモチとした<sup>こめ</sup>米の<sup>ひんしゆ</sup>品種になります。<sup>ちな</sup>因みにアミロペクチンを100%<sup>ふく</sup>含んでいる<sup>こめ</sup>米は、<sup>もち</sup>もち米になります。