



ごはんパワー新聞

(学校名) 鴻巣市立吹上学校
(クラス名) 5年1組

ごはんパワー? びっくりクイズ!!

第1問

ご飯をたくときは弱火、中火、強火、どの順番でしょうか?

A 強火、中火、弱火

第2問

お茶碗1杯分のたんぱく質は何gでしょうか?

A 3.8g



ごはんパワー教室で
わかったこと

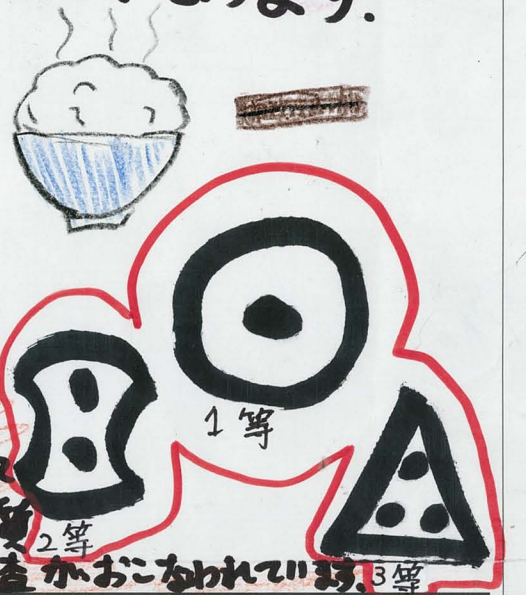
もみから精白米へ

収穫したもみをもみすりして、もみがらを脱いだお米を玄米といいます。さらに玄米を精米して、ぬかや胚芽部分を取りのぞくと、みんなのよく知っている白い精白米になります。



お米の検査

もみすりされた玄米は、ふるいにかけてごみや小さな米粒などを除きます。お米屋さんなどのお米の取引は玄米で行われるため玄米の品質を1等、2等3等といった等級に分ける検査がおこなわれています。



ごはんパワー 標語!!

朝、昼、夜、
残さず食べて
元気いっぱい

給食は、
何でも食べて
パワーアップ



編集後記

担任氏名 (上田 敦弘)

お米マスターの学習では、いろいろな米の種類があることや昔の精米の仕方、そしてバランスよく食事をする大切さがよくわかりました。育ち盛りの子ども達です。ごはんをたくさん食べて大きく成長してほしいと願っています。

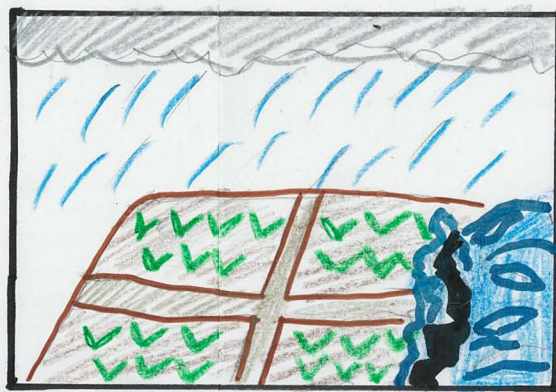
(担当の先生がご記入してください)



自分たちで
しらべてみたこと

田んぼのやくわり

田んぼは、お米をつくるだけでなく、環境を守るものとしても、とても大切なやくわりをはたしています。



タムのやくわり

あぜかタムのやくわりをはたし、台風や集中豪雨の被害をふせぎ、私たちの国土を守っています。



地下水が飲み水

田んぼにたわられた水は地下水となり、わたしたちの飲み水になります。



田んぼや川は、昔の人がこの地で生活していくために、人の力でつくられたものです。山をのり、水をはき、作物を育てるためにつくられたものです。