

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会

献立作成部会

令和5年2月9日

No.14

きょうと こめ きょうしきぶ 京都のお米！「京式部」



2月の給食に「京式部」というお米を使っています。

「京式部」は京都で育てられているお米の名前です。令和元年にはじめて京都で生産された新しいブランド米になり、京都の北部で生産されています。

異常気象ともいえる夏の高温にも耐えられるおいしいお米を作りたいという思いから開発がはじまりました。令和2年の秋に収穫された「京式部」は、京都府内で約450トンにもなります。これはお茶碗で約300万杯分です。

きょうしきぶ ～「京式部」のこだわり～



かんきょう かんが こめ 環境を考えたお米

「京式部」は、全量が特別栽培米です。環境負荷の軽減に配慮して、農薬・化学肥料の使用を控えたお米です。収穫後の乾燥の工程や選別の段階でもよいお米だけが届けられるようにこだわっています。



みかく つく こめ 味覚のフロと作ったお米

「京式部」は、京都の料理人やお米マイスターという味覚のフロと一緒に開発したお米です。今は、京都府内の料理屋さんでおにぎり・お寿司・釜飯など色々な料理で食べることができます。

あじ こめ 味のバランスがよいお米

「京式部」は、粒が大きいのが特徴です。白さ・ツヤ・香り・ねばりなどの味のバランスがよいのも特徴です。

