が ごはんをたべるまで



普段、食べているお米ができる過程、知っていますか? 地域や品種により多少誤差はあるようですが、今頃は種を まき苗を育て、田んぼの土をトラクターでたがやし、やわ らかく掘りおこして土の性質にあった肥料をまき、田植え に備えている時です。

知っているようで知らない、お米を作る過程から私たちの 食卓に上がるまで、すごろくで辿ってみませんか? 主食は食事の中心になる食べ物で、 からだを動かす力のもとです。 主食にはごはん、パン、めん類などが ありますが、日本でたくさん作られて いるのは、やはりお米です。

やっぱり主食が大事!!

「米」という漢字に かくされたひみつ

「米」という字は「八十八」という文字からつくられたといわれています。お米ができるまでには88回もの手間がかかる、という意味です。稲を育ててお米を収穫するまでには、たくさんの手間がかかります。大切に手をかけて育てられたお米だから、大事に食べたいですね。

日本語では、お米を炊いたものを 「ごはん」といいます。日本では昔から お米を大切に食べてきたから、食事のこ とも「ごはん」と呼ぶのですね。

お米と「ごはん」



2 飢餓を ゼロに

~~~~~ お申込み方法

①メールでお申し込みください。

※メールでのお申し込みが難しい方はコーディネーター竹野までご連絡ください。

- ②すごろくセットをカタログの配達と一緒にお届けします。
- ③すごろくを体験されましたら、期日 ( R3.5.14) までに感想を担当者にお渡しください。

(感想用紙・返信用封筒を同封していますのでご使用ください)

④期日までに感想をお送りくださった方にコープ商品のサンプルをお送りします。

締切

4/16 (金)

☆ メール

oita.coop-coordinator.kituki@docomo.ne.jp

- ※機種により、読み込めない事があります ⇒
- ①ごはんをたべるまで ②お名前 ③組合員番号
- ④連絡先番号 をお送りください。
- ※組合員番号のないお申し込みは無効となります。



お問合せ

組活コーディネーター竹野

080 - 2705 - 0315

( 平日9:00~13:00 )

~~今回お届けするすごろくセットは日本生活協同組合連合会が作成した資料です~~