


ランチメーバ^{10/4}

おこめにはいくつも種類があります。
いつも給食で食べるおこめは「うるち米」と
言います。今日のおこわにはうるち米と
「もち米」を混ぜて炊きました。
元々、おこわとはもち米を蒸したごはんの
ことです。昔よく食べられていたおかゆと
比べてもち米を蒸したごはんはかたく、
「強飯」と言いました。それに、いねい語の
「お」をつけて短くし、「おこわ」と言うよう
になりました。

いつものごはんより
もちもちしています。
よくかんで、食感を
楽しんでください。

