

まんまキッズスクール

第2回 9月6日
牛とお米の勉強

第2回はまんまキッズスクール初企画！
菊陽町の「JA菊池まんまキッチン」と「熊本パールライス株式会社」で
牛とお米の勉強をしました。

牛の勉強

まんまキッチン

畜産業や牛の種類や肉の部位について学び、
牛肉や豚肉など4種類のお肉と牛乳を味わいました。

どのお肉が
好みかな??



営農班 高木主任



畜産班
藤井主任

菊池地域は
畜産業が
盛んです!



お友だちとなかよく食べたよ♪

味彩牛
大好き~!



大満足♪



クイズなどをして盛り上がりました♪



和王おいしいね♡



りんどうポークあまい!



牛乳もおいしいですよ♪



お米の勉強

熊本パールライス株式会社では、精米機器や倉庫内を見学し、
県内産の3種類のお米の食べ比べをして知識を深めました。

～ 工場内を見学 ～



しっかりお話しけました♪



パールライスのみなさん



大きな精米の機械!



私たちが知っているお店にも
出荷されてるんですね



どのお米が一番
おいしいかな?



たきたて
おいしい!



おかわりしたよ♪

～ お米の食べ比べ ～

うまcarrot 試飲



生活班
松岡主任

菊陽町産
ニンジンが
70%入って
ます!



おいしいね♪