
工場に運ばれた玄米が
白米になるまでを見学

令和8年度　19期生

まんまキッズスクール

第2回 お米とお肉の勉強　9月5日

「熊本パールライス株式会社」で『お米』のことを、JA菊池焼き肉レストラン「まんまキッチン」で『お肉』のことを学びました。食べ比べもして、菊池地域の米と肉をしっかり味わい、おいしさを実感!見て、聞いて安全・安心も確認しました。

【お米】


玄米


白米


玄米を
さわってみたよ

熊本パールライス 精米工場を見学


精米の流れを映像で確認


収穫されたお米は
どこに行くの？


選別機や精米機を見たよ





3品種のお米を食べ比べ



包装されたお米は
ロボットが積み上げていたよ


おいしいね

【お肉】まんまキッチンでお肉の勉強



畜産班　平山主任




お肉の説明
営農班髙木主任





お肉食べ比べ




ジュー
ジュー


らくのう牛乳も
飲んだよ


うまい
なぁ～


お肉を一切れずつ
しっかり
味わったよ


焼き具合を観察



生活班　松岡主任

「きくちのまんま茶」紹介

菊池地域は平坦地と中山間地でお茶が生産されています。菊池地域の茶葉で作ったおいしいお茶です。しっかり味わって飲んでください。



お肉もごはんもおいしかったです!!
工場見学も楽しかったで～す。

