

10月19日はみよしふるさとランチの日

テーマは「もち麦」です

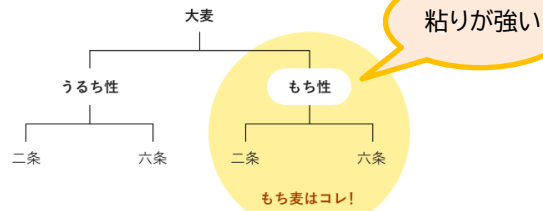
もち麦の豆知識

○もち麦とは大麦の「もち性」の種類です。

普通の麦よりモチモチ、プチプチした食感や、やわらかさと粘りがあります。

○三次で作っている品種は「はねうまもち」

「キラリモチ」などです。「キラリモチ」は変色しにくい特徴があります

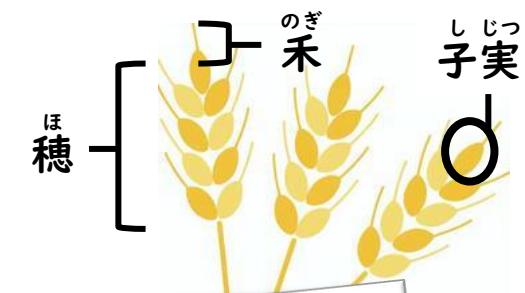


～大麦と小麦の見分け方について～

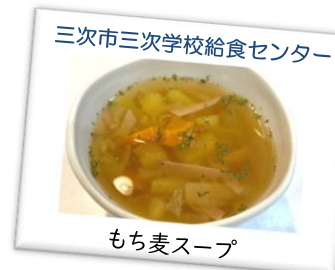
出典：おいしい大麦研究所、発酵大麦エキス情報サイト



のぎ 禾が長く、穂よりも上に出ているものが大麦。
 穂 短くて不揃いなのが小麦ともいわれています
 また、大麦は子実がまっすぐ並んでいるのに対して、
 小麦は子実の並びがバラバラしているのが特徴です。



給食メニューを紹介



もち麦(二条大麦)ができるまで



スタート

たね 種まき (11月)

はつが 発芽 (12月)

むぎ 麦踏み (1月)

くきたち 莖立 (2月～3月)

しゅっすい 出穂 (4月)

しゅうかく 収穫 (6月)

種から芽がでることです。

わざわざ麦を踏む作業のことで、根元から寒さに負けない丈夫な麦がたくさん出ます。

麦の莖が伸び始めることです。

穂が出ることです。麦の収穫量が決まります。

