

12がつ3にちの こんだて

ぎゅうにゅう こめこばん

みねすとろーね

みーとぼーるのげんまいいちーずやき

ぴくるすさらだ



Today's Quiz



白米と玄米の違いは何でしょうか？

- ①お米の種類
- ②精米の有無
- ③田んぼで育てる期間の長さ



こたえ： ②

稻についているお米は穀という殻に包まれていて、この殻を取る作業を「脱穀」と言います。脱穀されたお米のことを「玄米」と言います。玄米の周りには「米ぬか」というものがついていて、このぬかをキレイに取ることを「精米」と言い、精米されたお米を「白米」と言います。したがって、精米されたお米を「白米」「玄米」と呼ぶので、お米の種類自体は一緒なのです。

12がつ3にち きょうのたべもの

