

12がつ3にちの こんだて

ぎゅうにゅう こめこぼん
みねすとりーね
みーとぼーるのげんまいちーずやき
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



ゆっくり
よくかんで
たべよう



こたえ： ②

稲についているお米は粳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

