

お米のすごい所

見附市立見附小学校

四年

武田

和花

今年、新しいすりはんきを買いました。前のすりはんきは10年以上使っていたので、新しいすりはんきで作ったお米はどんな味かとりっもよりちくわくときどきして食べました。やわらかすきなりで、歯ごたえがよくて、そのお米はとってもあまくておりしりお米がたけました。お母さんは新しいすりはんきでいろろなごはんを作ります。

白りごはんも最高だけど、今の私が一番すきなごはんは焼きシシカポールライスです。

妹は、いつもお母さんの手伝いをしています。私はいつも手伝いをしていません。私はいっしょに思いました。なので、お母さんと一緒に焼きシシカポールライスを作ろうと思いました。

焼きシシカポールライスの作り方を説明します。まず、とり肉をじくりに焼きます。そうすると、おりしりスープが出てきます。

そのスープとたたきたてのごはんをまぜます。
おいしりスープをふくんだお米をじゅくりフ
ライパンでカリカリになるまで、がまんしな
から焼きます。と中で、少し味見をします。
すると、とてもおいしくても、ともっと食
べたくなります。でも、それをがまんしながら
ら焼きます。ど、ちの面もカリカリになった
ら大きい丸いお皿にのせます。さりごと、横
に切ったとり肉をごはんの上にのせて完成で
す。少しおミけができて外はカリカリしてい

て中はフワフワしてりて、とてもおいしりで
す。その横にとり肉があるけど、私はごはん
方が大好きだからごはんは、かり食べてしま
います。

シコがポールライスは、ふつうは生米と
り肉を一緒にたきます。何度もためしてみた
け、か、私の家族はたいたお米で作る方がす
きです。新がたのお米は、たんカがあ、てお
いしりので、お米をたいてから味つけをした
方がおいしりと思いました。

お米のすごい所は、色々なものと食べても
もちるんあたり前においしいところですよ。あ
きなしい、毎日る食お米を食べています。お
米を食べると元気がでます。元気をい、ぱい
つかうときは、パンじゅうなくてごはんを食べ
ます。とくに、じゅうきゅう走やうんどう会は、
たくさん元気をつかいます。たくさん元気が
でるお米をつかって塩おむすびをい、ぱい食
べようと思います。農家さんが作ってくれる
お米は元気がでます。とてもおいこいんです。

お米を作ってくれてありがとうございます。
農家さんがつくってくれたお米を最後の一つ
ぶまでのこさなりで食べます。農家さんこれ
からもとてもおいしくて元気が出るお米を作
ってください。