

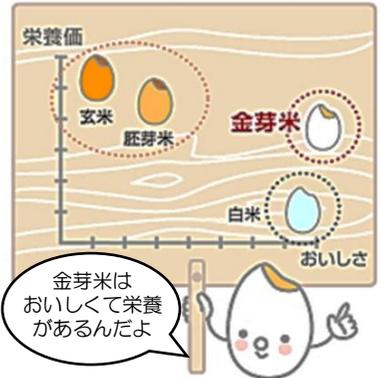
平成26年4月から石井町の給食のお米は金芽米に変わりました。金芽米とは、お米を精米する過程で取り除かれてしまう栄養素をできるだけ残し、精白米に比べて、より栄養価の高い状態にしたお米のことです。給食センターでは、石井町で生産されたお米を一度和歌山県の工場に持って行き、金芽米にしたものを給食センターで炊いています。

出典：東洋ライス



金芽
(ビタミンB1、ビタミンE、
食物繊維が多い)

亜糊粉層 (うまみ層)
豊富な栄養素を含んでおり、
上質な甘みとコクがあります。



～金芽米ができるまで～

みなさんが給食で食べている金芽米がどんなふうに作られているかを知るため、作っている工場へ見学に行きました。

玄米を白米にする機械です。ここで金芽米へと加工されています。



お米を無洗米加工した時に出る「肌ぬか」を粒状に加工して肥料として再利用されています。

精米されたお米です。機械で、紛れ込んでいる小石を取り除いていきます。



量をはかって袋に詰めたら、金芽米の完成です。

☆ふれあい給食☆

実際に届いた金芽米を給食センターで炊き、町長さんも小学生のみなさんと試食しました。

