

神奈川県学校給食用米飯規格

1. 目的

学校給食に使用する米飯について適正な規格を定め、向上を図り児童・生徒の健全な発育に資する。

2. 米飯の種類

- (1) 米飯A 精白米を炊きあげたもの。
- (2) 米飯B 米飯Aに強化米を混入したもの。

3. 製造方法

- (1) 炊飯は学校へ納入する当日行うものとする。
- (2) 炊飯は直火炊きにより、加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊きあげ、十分蒸らしを行う。
- (3) 蒸らしを終えた米飯は計量のうえ、保温設備を施すこと。

4. 製品重量及び含水率

区分	精白米	60g	70g		80g		90g		130g
含水率		60% ~ 65%							
製品重量		2.3倍を標準とする							

5. 品質

- ア 白銀色をおび、光沢があってふいっくらと炊きあがったもの。
- イ 煮くずれたもの及び異物の混入のないもの。
- ウ 適度のかたさと粘りがあり、かみしめて味のあるもの。
- エ 学校における配食時まで、原則として60 以上の温度を保っていること。
- オ 学校に納入する米飯の品質基準は、細菌数1gあたり300以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性であること。

6. 栄養価

神奈川県学校給食用米飯規格栄養価

種別	精米重量 g	製品重量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
米飯 A	60	138	214	3.7	0.5	46.3	3	14	0.5	0.8	0	0.05	0.01	0	0.3
	70	161	249	4.3	0.6	54.0	4	16	0.6	1.0	0	0.06	0.01	0	0.4
	80	184	285	4.9	0.7	61.7	4	18	0.6	1.1	0	0.06	0.02	0	0.4
	90	207	320	5.5	0.8	69.4	5	21	0.7	1.3	0	0.07	0.02	0	0.5
	100	230	356	6.1	0.9	77.1	5	23	0.8	1.4	0	0.08	0.02	0	0.5
	110	253	392	6.7	1.0	84.8	6	25	0.9	1.5	0	0.09	0.02	0	0.6
	120	276	427	7.3	1.1	92.5	6	28	1	1.7	0	0.10	0.02	0	0.6
	130	299	463	7.9	1.2	100.2	7	30	1	1.8	0	0.10	0.03	0	0.7
米飯 B	60	138	214	3.7	0.5	46.3	3	14	0.5	0.8	0	0.26	0.02	0	0.3
	70	161	250	4.3	0.6	54.0	4	16	0.6	1.0	0	0.31	0.03	0	0.4
	80	184	286	4.9	0.7	61.7	4	18	0.6	1.1	0	0.35	0.03	0	0.4
	90	207	321	5.5	0.8	69.4	5	21	0.7	1.3	0	0.40	0.04	0	0.5
	100	230	357	6.1	0.9	77.1	5	23	0.8	1.4	0	0.44	0.04	0	0.5
	110	253	393	6.7	1.0	84.8	6	25	0.9	1.5	0	0.48	0.04	0	0.6
	120	276	428	7.3	1.1	92.5	6	28	1	1.7	0	0.53	0.05	0	0.6
	130	299	464	7.9	1.2	100.2	7	30	1	1.8	0	0.57	0.05	0	0.7

7. 米飯容器

米飯容器はステンレススチール又は合成樹脂等で、食缶又は弁当箱を使用し、容器ごとに蓋閉のできるものであること。

8. 施行期日

平成14年4月1日から実施する。

精白米100gに対して強化米0.3g混入
 強化米のマグネシウム…23mg / 100g中
 強化米の亜鉛…1.4mg / 100g中