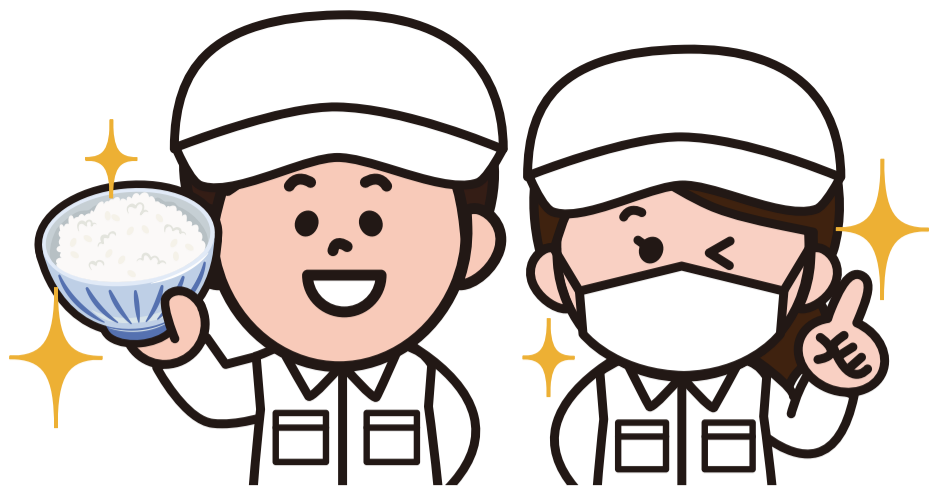


がっこうきゅうしょく 学校給食のごはんができるまで



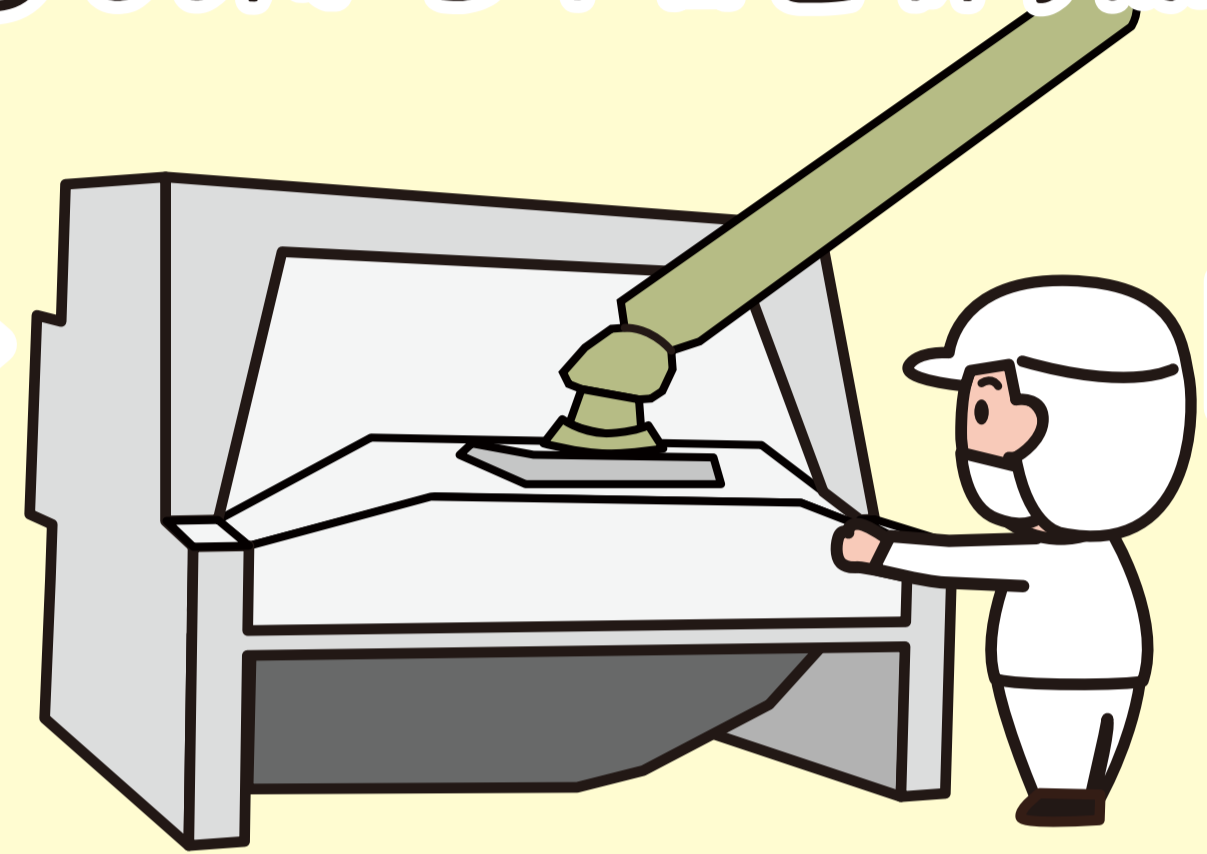
自校炊飯

① 玄米が
とうせい工場に届く



※とうせい工場とは…玄米のぬかをとって、精白する工場

② もみがらや石を取り除く



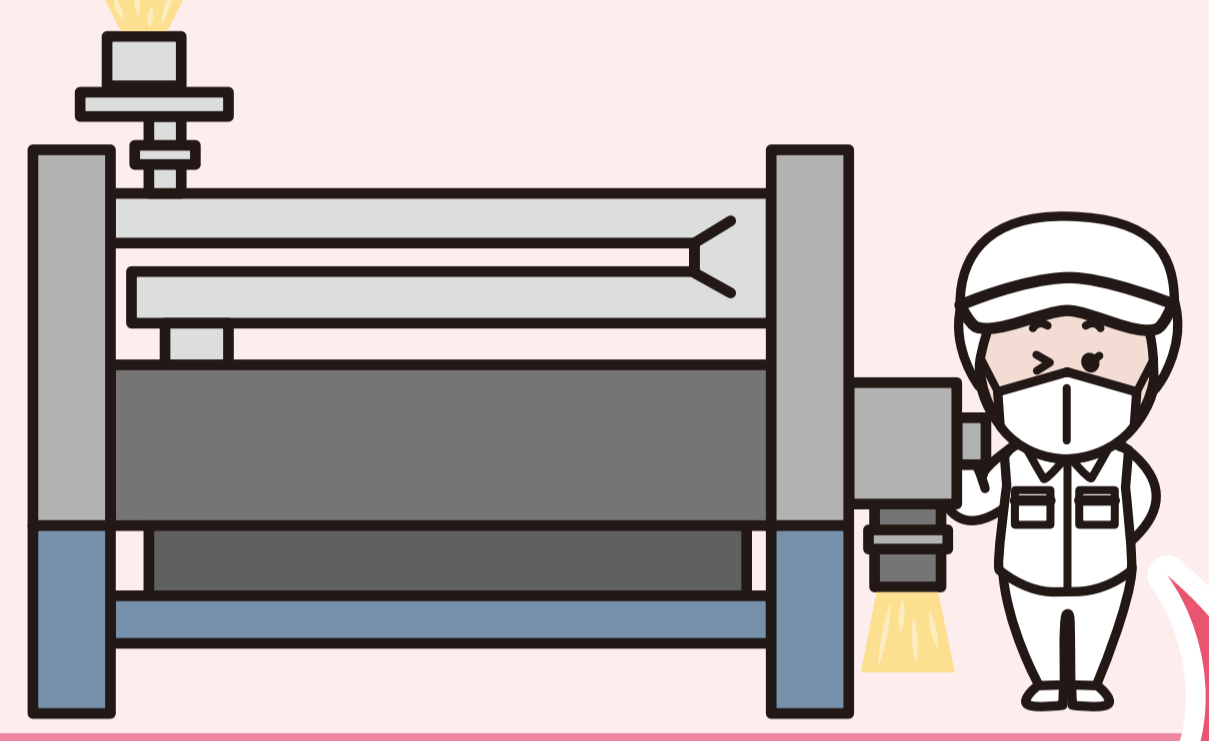
③ 玄米の種皮を取り除く



無洗米

精米

④ タピオカ澱粉によって
ぬか糖を取り除く



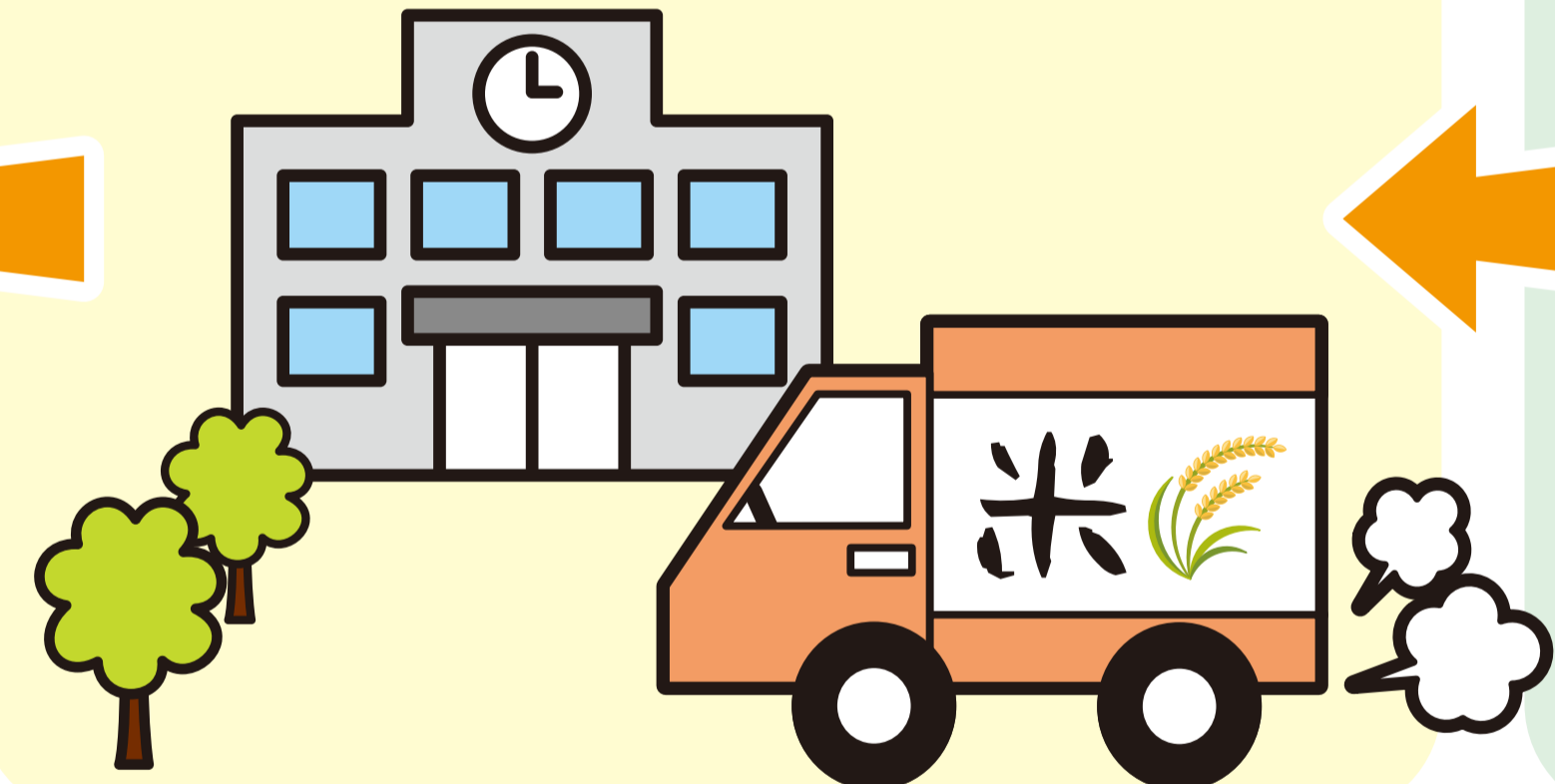
⑦ 炊く



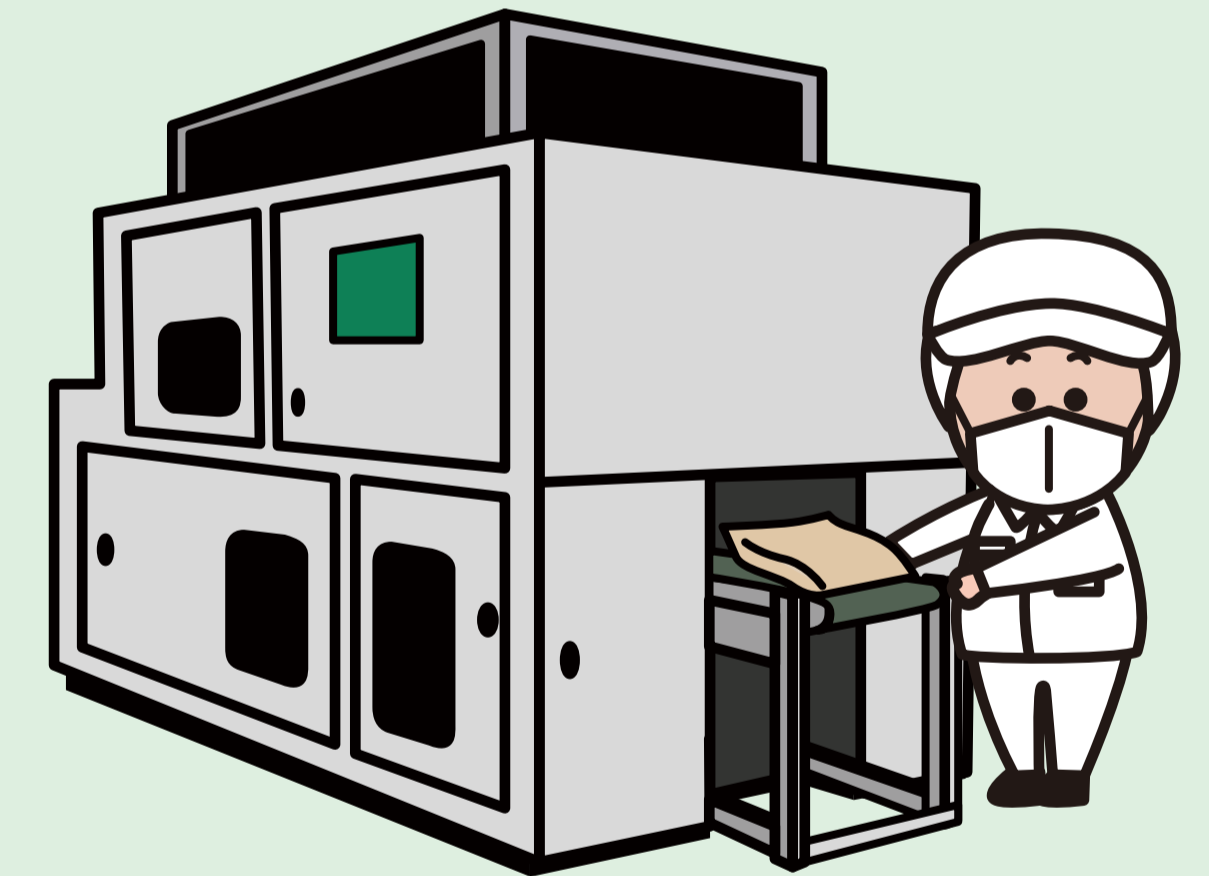
⑥ 米を洗い水につける



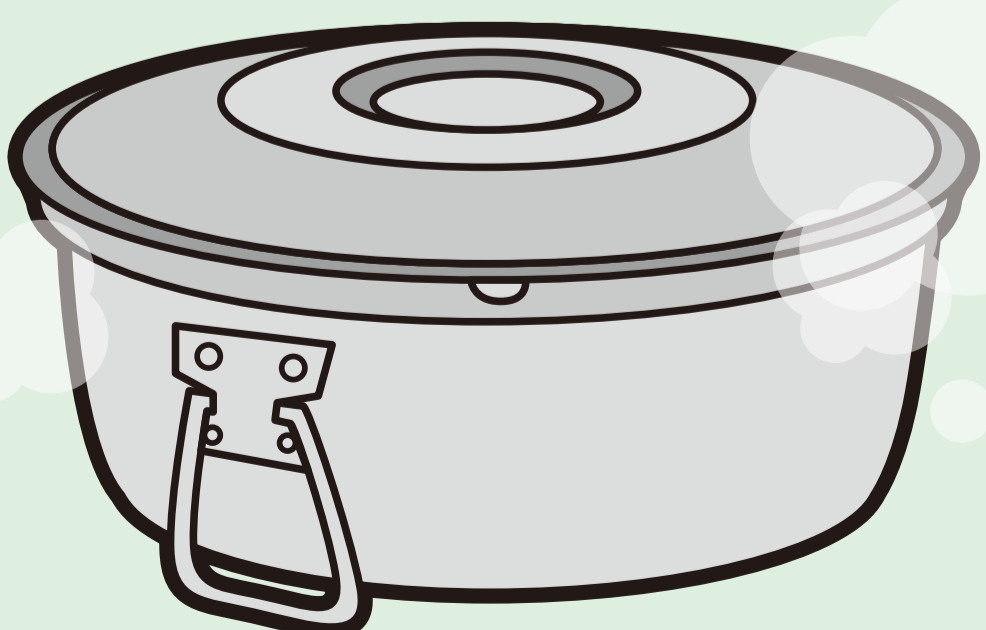
⑤ 学校(給食センター)へ



④ 包装する



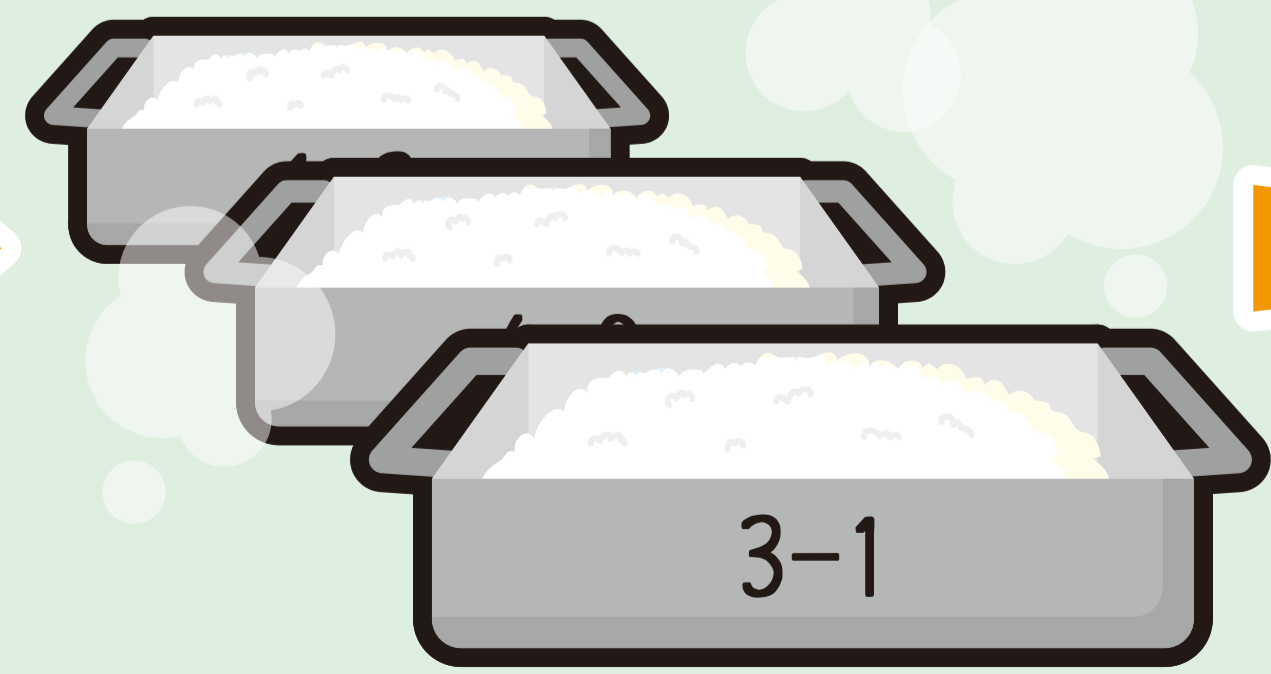
⑧ 10分ほど蒸らす



⑨ ほぐす



⑩ クラスごとに分ける



いただきます!

