

き ん め ま い

金芽米



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

まつもと市まつもとの給食きゅうしょくで出ているお米こめは、「特別なお米とくべつこめ」です。
どんなお米こめなののでしょうか？

金芽米きんめまいは無洗米むせんまいという、研とがずに食たべられるお米こめです。
特殊な製法とくしゅせいほうでぬかのぞを取り除いているので、お米こめが小さちいさくなりません。

みずしゅうりょう
水の使用量も
減へらせます。



お米こめを研とがずに炊たけるので、とぎ汁じゅうを川かわに流ながさないで、水みずを汚よごさず環かんきょう境にも優やさしいお米こめです。

しよくもつせんいふつう
食物繊維が普通のお米こめより多おほく含ふくまれるので、毎日食まいにちたべると、お通つうじがよくなるかもしれません！