

学校給食用金芽米の御案内

金芽米

とは・・・

玄米の栄養素を残した、
美味しく食べやすい無洗米です。

厳選した玄米を表面から少しづつヌカ層をとり除き、
金芽と亜糊粉層を残しているのので甘味やコクがあり、
栄養価が高いのです。

学校給食会では平成26年度9月より取扱いを始めており、和歌山県の企業が特許を取得し開発したオリジナルの製品です。

県学校給食会としては、子どもたちにとって、下記特長により推せられるものであると考えていますので、ぜひ一度御利用ください。

メーカーによる施設設備に合わせた炊き方のアドバイスもできますのでお気軽に御相談ください。

特長1

「自然免疫力を活性化！」

金芽米には、もともと人に備わっている自然免疫の働きを活性化させるLPSという成分が、普通の白米と比べて約6倍も含まれています。

特長2

「ビタミン・ミネラル・食物繊維が多い！」

金芽米は、普通白米に比べ、ビタミン・ミネラル・食物繊維などを多く含んでいます。

金芽米の売渡価格(消費税及び地方消費税を含む。)

金芽米10kg当たり			
3,680円	和歌山市内産米	和歌山市	
3,730円	和歌山県内産米	那賀・海草・伊都・有田	
3,780円	和歌山県内産米	日高・西牟婁・東牟婁	

公益財団法人和歌山県学校給食会

和歌山市十三番丁30番地

電話 073-422-1810

FAX 073-422-1820

担当者 寺尾