

早わかり「ご飯」のできるまで 1

1. 苗作りと田植え(4月上旬～6月上旬)



種子消毒しています。



稲の苗を育てています。



田んぼの代掻きをしています。



苗を田んぼに運びます。



教えてもらいながら田植えをしています。



種子を直接田んぼへ播く作り方もあります。

2. 生育～収穫(5月上旬～10月下旬)



稲の生育状況を皆で確認しています。



立派な稲に育ちました。

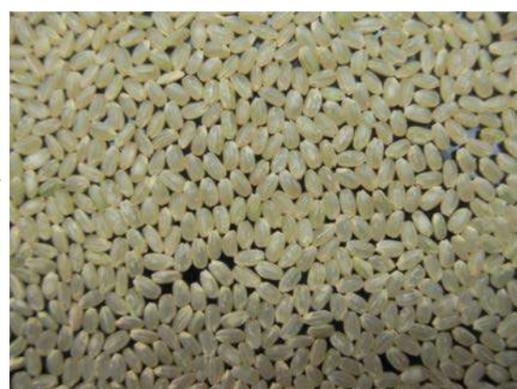


稲刈りです。まだまだ現役です。

3. 乾燥・調整・籾摺り・出荷(9月中旬～11月上旬)



収穫された籾



籾殻を取った玄米



JAの職員による農産物検査を受けます。年産、品種の確認と等級が決まります。

早わかり「ご飯」のできるまで 2

4. 玄米入荷と検査



玄米が入りました。



学校給食会のお米は日本穀物検定協会の検定を受けています。お米の鮮度を判定するとともに、適正な製造が行われているかどうかを、玄米・精米のいずれも検査してチェックしています。

5. 精米加工と袋詰め



受渡計画に合わせて玄米を張込ます。



玄米を精米にする精米機です。適正に加工できたかチェックしています。



マルチソーターという機械で精米以外のいろんな異物を除去します。

6. 出荷、炊飯



各調理場や炊飯工場に出荷されます。



袋詰めされた学校給食米は最後に金属検知機を通過して出荷します。



きれいに仕上がった精米



炊飯機で効率よく炊き上げます。



クラスごとに保温箱へ入れます。