厳格な検査・審査により安全・安心。。。

滋賀県学校給食会がお届けする精米（お米）について

滋賀県学校給食会では、精米（お米）と、精米を炊飯した米飯（御飯）を、滋賀県内学校等へお届けしています。

精米は、滋賀県産はもちろんのこと、要望にお応えし、指定の地域産米、環境こだわり米、無洗米など、数種類取り扱っています。

お届けする精米は、高度な機械による、とう精（玄米からぬかを取り除き精米にする作業）を行っています。この工程では、少なくとも**九つの工程で異物等を取り除いたり混入がないかの確認作業**をしています。（下表★）

また、産地ごとに玄米の品質、とう精後の精米の品位を検定、および鮮度判定をし、基準を満たしたものだけを、安全安心な滋賀県学校給食用精米としてお届けしています。

■・・・検定　□・・・とう精で異物等を取り除いたり混入がないか確認する工程

--- その他、残留農薬検査も産地ごとに実施しています ---

とう精工場では、児童・生徒を対象に工場見学を行います。ご希望の方は本会までお問い合わせください。