



あついう^{まい}米 赤飯

(アルファ化米)



調理例

節目節目の歳時に合わせ
日本文化・和食に触れる機会を!



洗米・つけ置き
不要

生米に比べ、調理の負担が
少なく、短時間で調理が
可能です。

行事食や
お祝い献立に

日本全国で3月・4月の
卒入学お祝い献立で
ご使用いただいております。

様々な設備で
調理可能

連続式炊飯器、縦型炊飯器、
回転釜、スチコン等の設備で
調理が可能です。

※詳しくは2枚目の二次元コード
からご確認ください。

献立例



～卒業献立～

- ・お赤飯
- ・牛乳
- ・みそカツ
- ・菜の花あえ
- ・紅白はんぺん汁
- ・お祝いケーキ

おすすめの献立

- 1月『年始お赤飯』献立
- 3月『卒業おめでとう』献立
- 4月『入学・進級おめでとう』献立
- 11月15日『七五三お祝い』献立
- 11月23日『お赤飯の日』
- 11月24日『和食の日』献立

商品情報

2014年7月より全国約1万人の学校栄養士の先生方に給食用「アルファ化米」の名称を公募し、125件の中から「あっという米」に決定いたしました。



あっという米^{まい} 赤飯

(アルファ化米)

- | | |
|------------|-----------------------------|
| ■原材料 | :もち米(国産)、うるち米(国産)、乾燥小豆、小豆煮汁 |
| ■賞味期限 | :常温545日 |
| ■添加物 | :なし |
| ■食物アレルギー物質 | :なし |
| ■規格 | :10kg×1袋 / ケース 7kg×1袋 / ケース |

アルファ化米とは? 炊いたり蒸したりしたお米を、急速に乾燥させたお米です



炊飯方法 (回転釜・10kgの例)

加水量・炊飯倍率・時間は目安です。
詳しい炊飯方法は営業担当までお問合せください。

※必ず、【水⇒あっという米赤飯】の順番で入れて下さい。順番が逆になると、米の吸水にムラが生じ、焦げ等の原因につながります。



あっという米赤飯10kgを用意します。



回転釜に水を13kg入れます。(お米に対し1.2~1.3倍)



強火で沸騰させます。



強火のままあっという米赤飯を入れ、約2分攪拌します。(釜底からしゃもじを入れて混ぜます)



強火から中火にし、釜底からしゃもじを入れ約1分攪拌し続けます。



中火から弱火にし、泡が収まっていくのを確認しながら水分が無くなるまで約1分攪拌します。



フタを閉め蒸らします。10分経過しましたら、フタを開け上下をひっくり返し、更に10分程度蒸らしを続けます。



できあがりです。

その他の調理器具での炊飯方法は、こちらの動画よりご確認くださいませ⇒



■購入に関するお問合せ

公益財団法人 大阪府学校給食会
TEL:06(6942)3838

■試験炊飯・商品の詳細に関するお問合せ

アルファー食品 株式会社 大阪支店
TEL:06(6838)3009