

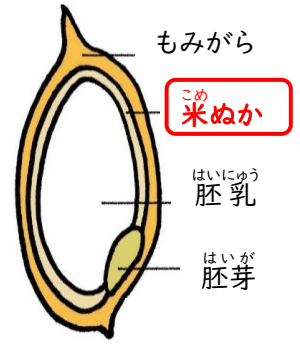


こめ あぶら 米油

令和4年6月16日
北空知圏学校給食センター

みなさんはお米から「油」が作られていることを知っていますか？

米油の原料は、玄米を削って精白米にする時にできる米ぬかから作られています。米油は、100kgの玄米から約10kgの米ぬかができ、そこから2kgの米油を抽出することができます。米ぬかを搾った米油には、玄米に含まれるビタミンやミネラルが凝縮して入っています。



おいしい揚げ物

油を加熱した時の嫌なにおい成分が、他の油に比べて少ないのが特長です。時間がたってもおいしく、給食の揚げ物は、米油を使っています。



給食センターで揚げ物をしている様子

100%国産原料

米油は国産100%の植物性の油で、揚げ物がカラッと揚げられます。

