

# 稲の生育からご飯のできるまで



# 学校給食めんのできるまで

種子消毒しています。

稲の苗を育てています。

田植えをしています。

稲刈りです。

立派な稲に育ちました。

稲の生育状況の確認です。

収穫された籾

籾殻を取った玄米

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。

クラスごとに保温箱へ入れます。

炊飯工場での炊飯

精米機を通過した精米

小麦粉・食塩・水を混ぜ合わせます。

生地を作り、熟成のうえ、圧延して、コンのある生地にします。

薄く延ばした生地を切刃で、所定の太さ・長さ・重量の麺線（1玉分）にします。

茹で上げた麺は直ちに冷水で水洗いをします。これにより麺がしまり、表面が艶やかになります。

沸騰した湯が入った茹で釜に、麺を投入して茹でます。

包装機で麺を密閉包装し、金属探知機を通します。

水洗い

ゆで

めん検品

めん殺菌

検品済みの麺を殺菌専用容器に入れ、容器ごと蒸気殺菌庫で80℃以上で30分以上、蒸気殺菌します。

学校給食用専用通い箱（コンテナ）に、学校別、クラス別に麺を詰めて、各学校に配送します。

## 岡山県学校給食会での米飯、めん の 抜取検査(細菌検査)

