

## 枚方市小学校 大阪産(もん)を使用した給食献立の紹介

◎5/19(水)献立 玄米ごはん・牛乳・チキンカレー・チンゲン菜の炒めもの・福神漬



メインは「チキンカレー」おいしそうです。  
玄米ごはんの玄米に、地場産を  
使用しております。



【5/19(水)の献立】

【玄米ごはん】

かどまさやの玄米は、「超高水圧加工」を施しており、普通の玄米とは少し違います。かどまさやは熱を使わず、6,000気圧の水圧の実で加工しています。超高水圧加工された玄米は、吸水性に優れ調理がしやすく、糖に含まれるビタミン群や食物繊維などの機能性成分が高い水準で維持されています。白米と比較して、食物繊維、カルシウム、マグネシウム、鉄などの電解物質を多く含み、特にB1・B6、フェルラ酸などの生理活性物質を豊富に有します。殺菌効果も高く、雑菌抑制及び残留農薬も検出されません。



大阪産(もん)使用  
スーパー玄米