



給食用 白おこわ 7kg



調理例 (五目おこわ)



本品のみで炊き上げた場合
【できあがり量】 14.0~14.7kg
【炊飯倍率】 2.0~2.1倍



本品の特長

回転釜、縦型炊飯器、連続式炊飯器、スチコン等の設備で炊飯することができます。洗米とつけ置きが不要なので、調理の負担も軽減でき、短時間で調理可能な商品です。また、調味液のしみ込みが良いのが特長です。国産のもち米7割、うるち米3割を配合しています。他の具材と合わせることでいろんな種類の炊き込みおこわが短時間で調理できます。食育として日本の伝統食のおこわを簡単にご提供いただけます。

原材料名

もち米 (国産)、うるち米 (国産)

内容量 7kg/袋

添加物表示 なし

アレルギー表示 なし

使用方法

※加水量・炊飯倍率はあくまでも目安です。調理器具や機種によっては変動する場合がございます。

米重量の1.2倍の水を入れ、白おこわとお好みの具材を加え、手早く混ぜ、すぐに炊飯を開始します。(つけ置きしないでください)
・具材や調味液と一緒に炊飯する場合は調味液と水を合わせた液量が白おこわ重量の1.2倍になるようにしてください。
・回転釜の場合は熱効率が良いので1.3倍を推奨します。
・動画で炊飯工程を紹介しています。右の二次元コードを読み込む、もしくは検索いただけますと確認できます。

アルファー食品 給食用



動画の順番

- ①会社紹介・炊飯時の注意事項
- ②回転釜：赤飯・山菜おこわ・もち玄米・炊き込み五目ご飯
- ③縦型：赤飯・山菜おこわ・もち玄米
- ④連続式：赤飯・山菜おこわ・もち玄米
- ⑤スチムコンバクション：赤飯



献立例

おこわメニュー①

剣エビと大豆のからあげ 牛乳



たけのおこわ

さつま汁

おこわメニュー②

鶏肉の塩焼き 千草和え 牛乳



山菜おこわ

新玉ねぎのみそ汁

おこわメニュー③

青りんごゼリー はりはり和え 牛乳



大山おこわ

さばの生葉焼き

アルファ化米とは

炊いたり蒸したりしたお米を、熱風で急速に乾燥させておいしさを閉じ込めたお米です。実はこの乾燥させたアルファ化米は、生のお米から炊飯したご飯と同じデンプン構造をしているため、おいしさもそのままなんです。さらにアルファ化米の場合は洗米とつけ置きが必要無いので、通常のお米に比べて早く楽に炊くことができます。

アルファ化米の特長

- ①連続式炊飯器、縦型炊飯器、回転釜、スチコン等、すべての設備で調理可能
- ②大量炊飯に適しており、洗米とつけ置き不要なので短時間で調理可能
- ③オリジナルのごはんメニューが簡単に作れます



注文・お問合せ先

公益財団法人 埼玉県学校給食会 TEL: 048-592-2115
FAX: 048-592-2496

アルファー食品株式会社

2022.04