



あっという米 赤飯7kg

(アルファ化米)



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師さんの負担も軽減でき短時間で調理可能な商品です。国産のもち米・うるち米・小豆を使用し、子ども達にも安心安全な食材で赤飯に仕上げました。卒業・入学のお祝い・行事食の献立にお役立てください。

原材料名

もち米(国産)、うるち米(国産)、乾燥小豆、小豆煮汁

賞味期間 常温365日間

内容量 7kg × 1袋

添加物表示 なし

アレルギー表示 なし

ご使用状況

アルファ化赤飯は全国の学校で毎年約400万食利用され高い評価を得ています。

【炊飯倍率】 2.0～2.15倍



使用方法

赤飯重量の1.2倍の水を入れ、赤飯を加え手早く混ぜ、すぐに炊飯を開始します。(つけ置きしないでください)

- ・ホームページでも動画で炊飯工程を紹介しています。
アルファ食品HP→商品紹介ページの学校給食用部分で確認できます。
【 <http://www.alpha-come.co.jp/product/school.html> 】



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スチームコンベクション：赤飯



詳しくは担当営業まで！

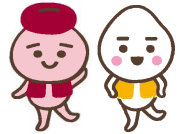
炊飯方法(縦型炊飯器の例)

	①準備	②水を入れます	③あっという米赤飯を入れます	④攪拌
工程写真				
作業手順	あっという米赤飯7kgを用意します。(1袋7kgです)	お水を8.4kg入れます。(お米に対し1.2倍)	あっという米赤飯を入れます。	固まりやすいのですぐに攪拌し、よくほぐしてください。
			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。	
時間目安		約15～20分	約20分	終了
	⑤フタをします	⑥セット・炊飯	⑦蒸らし	⑧炊飯終了
工程写真				
作業手順	フタをします。	縦型炊飯器に釜をセットします。通常モードですぐに炊飯スイッチを入れます(漬け置き禁止)。約15～20分でスイッチが切れます。	スイッチが切れたら蒸らしに移ります。ブザーが鳴ったら炊飯完了です。	出来上がりです。



あっという米^{まい} 赤飯7kg

(アルファ化米)



あっという米^{まい} 赤飯1kg×10

(アルファ化米)

標準栄養成分表(100gあたり) 日本食品標準成分表2015年版(7訂)による計算値

エネルギー	361 kcal	カリウム	102 mg	
水分	10.6 g	カルシウム	10 mg	
たんぱく質	7.7 g	マグネシウム	16 mg	
脂質	0.9 g	リン	61 mg	
炭水化物	80.5 g	鉄	0.5 mg	
糖質	78.1 g	亜鉛	1.5 mg	
食物繊維	水溶性	0.2 g	レチノール	0 μg
	不溶性	2.2 g	ビタミンA	β-カロテン当量 0 μg
	総量	2.4 g	レチノール活性当量	0 μg
灰分	0.3 g	ビタミンB ₁	0.36 mg	
ナトリウム	4 mg	ビタミンB ₂	0.02 mg	
食塩相当量	0 g	ビタミンC	0 mg	

献立例



卒業・入学お祝い献立



赤飯の日・収穫祭献立



給食最終日献立



あっという米^{まい}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あっという米は、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、おいしさそのままです。
 さらにあっという米は洗米とつけ置きが必要無く、通常のお米に比べて早く楽に炊くことができます。

あっという米^{まい}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水分が15%以下で、微生物、カビ等の発生が生じにくい為、保存管理も簡単。
- ④賞味期限が長い為、備蓄用としてのローリングストック(回転釜備蓄)にも有効。