



鳥取県産米を使った

# 米飯ができるまで

**1 精米入荷**  
せいまい にゅうか

**2 計量**  
けいりょう

クラスごとに計量します。

**3 洗米**  
せんまい

洗米機を使って、水を流しながらお米を洗います。

**4 給水**  
きゅうすい

洗米したお米を飯缶に入れた後、水を加えて、異物などがなくよく確認してから蓋を閉めます。

**5 焼成**  
しょうせい

- パン用のオーブンに入れて200℃～230℃で、50～60分かけて炊き上げます。
- 炊くお米の量によって、オーブン内の場所を変えたり、加熱時間を調整するなど工夫しています。



**6 保温庫に入れる**  
ほおんこい

ご飯が冷めないようオープンから取り出したらすぐに専用保温箱に入れます。

**7 出荷**  
しゅっか

配送車に積み込み、出荷します。



委託工場  
飯缶方式

**1 精米入荷**  
せいまい にゅうか

**2 精米投入**  
せいまい どうにゅう

異物が入らないよう、袋の内外を確認しながら精米タンクに投入します。

**3 浸漬・洗米タンクへ**  
しんせき せんまい

- お水を張ったタンクに米を送り込みます。
- タンクの下から小さな気泡を出して洗米します。
- 軽い異物はタンクの上から流し出します。(オーバーフロー)

委託工場  
連続炊飯  
方式

**5 給水**  
きゅうすい

お米が入っている釜に、一定量のお湯を入れ、蓋をします。

**4 炊飯釜へ充填**  
すいはんがま じゅうてん

炊飯専用の釜に7kgのお米を入れます。

**6 連続炊飯**  
れんぞくすいはん

- ガス式連続炊飯機に送ります。
- おいしいご飯が炊けるよう、入口・中・出口で火力を調整しています。

**7 蒸らし**  
む

立体蒸らし機を使い、限られたスペースをうまく利用してご飯を蒸らします。(約30分)

**9 計量、飯缶へ充填**  
けいりょう ぼっかん じゅうてん

クラスごとの重量に計量して飯缶に入れます。

**10 保温箱へ**  
ほおんぼこ

冷めないように専用の保温箱に入れます。

**8 攪拌**  
かくはん

攪拌機を使ってご飯をかき混ぜ、ほぐします。

**9 一食弁当箱へ充填**  
いっしょくべんとうぼこ じゅうてん

自動盛付機を使って、一人分の弁当箱に入れます。

**10 保温箱へ**  
ほおんぼこ

冷めないように専用の保温箱に入れます。

数枚の羽根が回転することで、かたまりになったご飯を均一にほぐします。



**11 出荷**  
しゅっか

専用の配送車に積み込んで出荷します。

