

# ふるさと納税 寄附金の使いみち

Vol.30

## 地域のお米を金芽米加工で給食に!

寄附区分：安心して暮らせるまちづくり事業

☎ 給食での金芽米の提供に関すること：学校給食センター ☎ 0297 - 52 - 2338  
ふるさと納税寄附金の使いみちに関すること：伊奈庁舎企画政策課（内線 1202）

市内の公立幼稚園や公立小・中学校に提供している給食のご飯は、100%市内産米を使用しています。さらに、今年の1月からすべてのお米を金芽米に加工し「金芽米ご飯」として提供しています。ほんのり甘くて軟らかい「金芽米ご飯」で子どもたちの健康と成長を応援しながら、特色ある学校給食を通して充実した食育を行っています。

学校給食センターでは毎日 5,700 人分の給食を調理しており、美味しさはもちろんのこと、安全な給食を提供しています。毎年、施設見学・試食会を開催していますので、普段は見られない給食を作る様子をぜひ見に来てください（詳しくは 17 ページ）。



### ふるさと納税のおかげで

学校給食の金芽米について

5,654万5千円

市の負担は実質

# 0円

金芽



金芽米は、胚芽の基底部「金芽」と、お米の栄養とうま味成分が含まれる「あこふんそう亜糊粉層」を残した、美味しくて栄養豊富な無洗米です。

亜糊粉層

※イラストはイメージです。実際の亜糊粉層の色は、白米と同じ色です。  
※「金芽米」は東洋ライス㈱の登録商標です。

お米の国際大会の炊飯ボランティアとして活動しませんか？

## 米飯官能鑑定士養成講座 申込受付中!

☎ 谷和原庁舎産業経済課（内線3104,3106）



12月6日(土)・7日(日)に市内で開催する「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in つくばみらい」の炊飯ボランティアスタッフを募集します！  
ボランティアスタッフを希望する方は、米・食味鑑定士協会の公認資格である米飯官能鑑定士の資格講座を受講する必要があります。ぜひ、お申し込みください！



国際大会について  
詳しくはこちら



- ▶日時：6月22日(日) 午前9時～正午
- ▶場所：みらい平コミュニティセンター supported by 成島建設
- ▶講師（米・食味鑑定士）：米・食味鑑定士協会 すすきひでゆき 鈴木秀之会長、  
いりぐちひさこ (株)イリグチ 入口壽子代表取締役

- ▶対象：高校生以上 65 歳未満の方
- ▶申込方法：お電話または産業経済課窓口でお申し込みください。
- ▶参加費：無料 ▶申込期限：6月9日(月)