



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。 来年度はぜひお立ち寄りください。

養蜂と食育への取り組み 養蜂体験風景



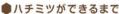








※ ハチミツを知る





植物は花粉を受粉してくれる ミツバチの為に、花から甘い 蜜を分泌しています。花蜜に は、太陽と大地で培われたミ ネラル、ビタミンなどの栄養 素がバランスよく豊富に含ま れています。

花粉を混ぜる

花粉と蜂蜜には、豊富なビタミン、 ミネラルが含まれています。



ミツバチ酵素を混ぜる ブドウ糖と果糖に分解。



ハチミツのできあがり 豊富な栄養素が含まれて います。

■ 成分表 (7 訂増補食品成分表 2015 より)

成	エネルギー		タンバク質	脂肪	炭水化物	食物繊維	灰分	無機質								ビタミン									
57 100								ナトリウ	カリウ	カルシウ	マグネシウ	リン	鉄	亜鉛	銅	レチノー	カロデ	Ε	D	B 1	B2	ナイアシ	С	葉素	バントろ
(Sp. 4)	kcal	kJ	g				mg mg							μg		mg	µg	mg			μg	酸 mg			
ハチミツ	294	1230	0.2	0	79.7	0	0.1	7	13	2	1	4	0.8	0.3	0.04	0	0	0	0	0.01	0.01	0.2	3	1	0.08
白砂糖	384	1607	0	0	99.2	0	0	1	2	1	Ø	Ø	Ø	0	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

● ハチミツと砂糖 吸収のちがい



砂糖は体内にあるビタミンや カルシウムを消費してしまう。

PureHoney

給食用 はちみつ



- ■品名:給食用はちみつ [純粋はちみつ] 8g
- ■規格荷姿:8g×40袋
- ■保存方法:常温保存 ■賞味期限:2年
- ■原材料名:蜂蜜

がり頂けます。

●栄養分析(100gあたり)

- ●ハチミツは、体内のビタミンB1やカルシウムを消費することなく、即エネルギーに変わります。 育ち盛りのお子様の甘味料として最適です。 バンやホットケーキにつけるととても美味じく頂けます。 またヨーグルトソースや紅茶の 甘味料などでも美味しくお召し上がりいただけます。
- ●栄養分析(100g当p)
- 大会が付い(100号)が
 成と質問
 数次水化物
 収分
 ナトリウム
 カリウム
 カルシウム

 294kcal
 20g
 0.2g
 0g
 79.7g
 0.1g
 6.0mg
 18.0mg
 1.0mg

 リン
 鉄
 ビタミンA
 ビタミンB
 ビタミンB
 ビタミンB
 ビタミンB
 セタミンC
 食物繊維
 食塩相当量

 4.0mg
 1.0mg
 0 iu
 0mg
 0.01mg
 0mg
 0.1g
 0.02g
- ●アレルギー物質:なし





●純粋ハチミツを主原料とし、天然ベクチンなどの天然原料を使った 栄養豊富な良息です。ハチミツジャムは、バンにつけるととても実味 レく頂けます。よちコーグルトソースや紅茶の甘味料などでも美味 しくお召し上がり頂けます。

◆栄養分析(100gのたり)

23A5-7 米 分 たんな男 恵 質 灰水化物

988相談

200ccal 25-8 0g 0g 741g (特質71.1 貨物職権3.0g) 0.04g

◆アレルギー物質:リンゴ

★量の目安 お米2合で 小ざ7杯

ハチミツでご飯を

美味しく炊く方法

*ハチミツの裏技!!

お米をといだ後、ハチミツを混ぜた水に2時 間漬けておくだけです。ハチミツに含まれるブ ドウ糖と果糖は浸透性がよく、保水性を高 めます。また、でんぷん分解酵素のアミラー ゼが炊飯中に米のでんぷんを分解し、ブドウ 糖に転化することから、ツヤが出てふっくらと 炊け、米の甘みが増すということのようです。