

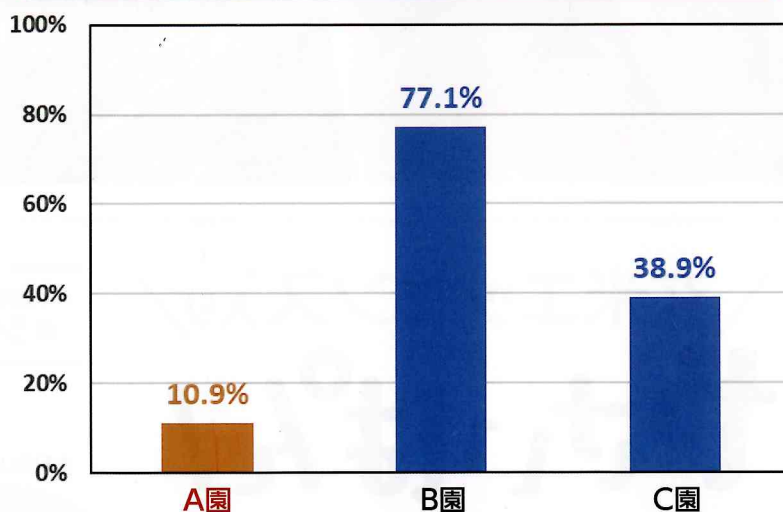
このたび、公益財団法人医食同源生薬研究財団と当社の共同研究で、「幼稚園・保育園の給食の米飯が新型コロナウイルスへの感染に与える影響」について調査したところ、下記の結果が得られましたので、ご報告いたします。

研究 結果

金芽米を提供している保育園・幼稚園で、 新型コロナウイルスへの感染率が低下!

給食で金芽米を提供しているA園と、提供していないB園とC園において調査をしたところ、2021年度のA園の新型コロナウイルスへの感染率が大きく低下していました。

園児の新型コロナウイルスへの感染率



A園 (江東区)

給食のごはんが金芽米

B園 (江東区)

給食のごはんが白米

C園 (千葉県浦安市)

給食のごはんが白米

※なおC園は両園より直線距離 10 km圏内

Masatoshi Ukezono et al. (2023)

Glycative Stress Research; 10 (2): 64-69 に掲載のデータを元に当社が作成

A園とB園の距離は3km

本研究は、査読付きオープンアクセスジャーナル「Glycative Stress Research」に掲載され、世界各国に報告されました!

なお、本研究は単純に給食の主食が金芽米か白米かのみで検討している予備研究です。今後、本格的に感染症予防効果や、そのメカニズムの研究が行われることが期待されますが、それに向けた第一歩の研究であると位置づけられます。



◀ 研究論文(日本語訳版)を
ご覧になりたい方はこちらから



「ミールケアの金芽米」を食べよう!



金芽米からできるSDGs

① 無洗米(とぎ汁が出ない)だから、水質汚染を防止

コメのとぎ汁には、多くの栄養素が含まれています。中でもリンは、子どもたちの骨や歯を作るための主成分で、脳や神経の発達にも必要です。コメのとぎ汁がそのまま海に流れると、プランクトンが大量に発生し、赤潮やアオコの原因となります。とぎ汁を出さない金芽米はSDGsにも貢献しています。



② 玄米の栄養が残っている

金芽米には玄米の栄養が残っているので、毎日のご飯を金芽米に替えるだけで、家族みんなの栄養バランスがアップします。

玄米エッセンスTM入り やさいぱん!

子どもから大人まで
家族みんなで健康促進

●着色料●香料
●ショートニング **全て不使用**

話題の

金芽米
米粉も
配合!

まるぱん! プレーン

ほうれん草

かぼちゃ

トマト

卵・乳
不使用

にんじん

むらさき芋

「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

お問い合わせ



食育と給食道で「世界」へ発信

ミールケア



ミールケア
公式HP



オンラインショップ
みるま〜ま

本社 〒381-0003 長野県長野市穂保731番地1

東京オフィス 〒103-0028 東京都中央区八重洲1丁目5番地15号田中八重洲ビル6階

TEL: 026-295-8800

TEL: 03-3516-1121

FAX: 026-295-8813

FAX: 03-3516-1180