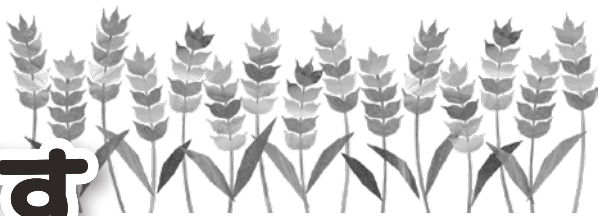


静岡県 schools 給食用パンは

国産小麦100%です



北海道、滋賀県産の超強力粉「ゆめちから」60%と
静岡県産の中力粉「きぬあかり」40%を

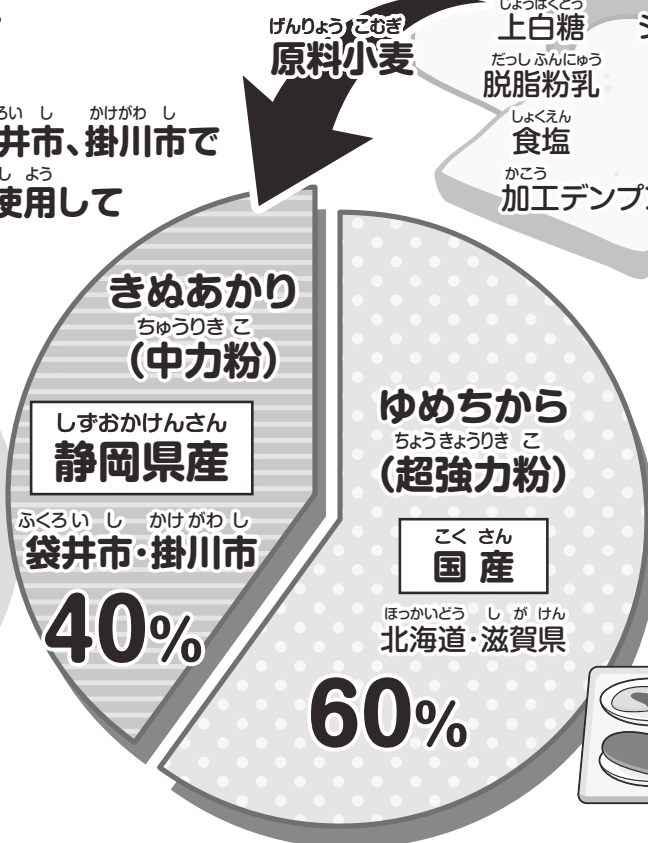
ブレンドすることでパンの製造に
適した小麦粉となっています。

パンは普通強力粉で作りますが、袋井市、掛川市で
作られた中力粉の「きぬあかり」も使用して
地産地消を進めています。



学校給食用パンの原材料

小麦粉
上白糖
ショートニング
脱脂粉乳
イースト
食塩
水
加工デンプン・ビタミンC



小麦粉の分類

小麦粉は入っているたんぱく質のグルテンの量によって主にパン、ピザ生地などに使われる「強力粉」、うどん、そうめん、お好み焼きなどに使われる「中力粉」、クッキーなどに使われる「薄力粉」の3つに分けられます。

グルテンとは小麦粉に水を加えてこねるとできる成分で、その量が多いほど粘りや弾力性が増します。パン、めん、クッキーなどはそれぞれの小麦粉を使い分けたり、ブレンドしたりして作られています。

保護者の皆様へ

学校給食のパンは、戦後間もない昭和25年(1950年)、米国寄贈の小麦粉を使用して提供されたことに始まりました。その後、国主導による輸入小麦粉の一元供給が長い間なされてきましたが、平成14年4月から、その調達は各都道府県に委ねられることとなりました。

静岡県では、同年4月から輸入小麦80%と静岡県産小麦20%のブレンドで取扱いを開始しました。その後、学校給食用食材の国産志向の期待に沿い、また、地産地消に資するべく研究を重ね、全国に先駆けて平成27年4月より国産小麦100%の学校給食用小麦粉を実現しました。

これからも、子どもたちのために、安全安心なパンの供給に努めてまいります。