

物資だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 114 号

平成21年12月1日

編集発行

〒岡山県学校給食会

岡山市南区浦安本町59番地の4

TEL 086-263-6465(代)

URL: <http://www.ogk.or.jp/>

標準パンに米の粉を配合

学校給食パンを「生きた教材」として食育推進に！

平成17年の食育基本法の制定に伴い、食育は国民の取り組む課題として提唱されました。

米は、日本で唯一自給が可能な農産物であり、主食であります。48年前に比較すると約1/2に減少してきている消費量の状況なども踏まえ、世界の食料事情の中における日本の食料問題や食生活のあり方を真剣に考えることが求められています。

学校給食には、食育の推進に大きな役割が期待されているところであり、これらの日本の食料事情についても、子どもたちをとおして広く情報発信することが大切であります。

このたび、岡山県学校給食会では、学校給食において、地域の食べ物を中心とする伝統的な食文化を守ることや、食を大切に作る心を育てる「生きた教材」としていただくために、学校給食用パンに米粉を配合し、さらにおいしさを増すための研究を加えた『米粉パン（仮称）』を、平成22年4月からの供給開始を目指しています。

1 米粉パン導入の意義

- (1) 「生きた教材」としての食育推進
- (2) 地場産物の活用
- (3) 食料自給率向上に向けた消費拡大



岡山県で採れたお米を岡山県内で粉にしました。

日本の食料自給率41%
お米の自給率100%

2 安定供給の確保

米粉を配合するパンは、小麦粉が保有しているグルテン（たんぱく質で、パンのすだちを作る）が米の分だけ少なくなります。

ミキサーから出てきたパンの生地は、その後、分割機・丸目機・中間発酵機・成型機を通して発酵室で発酵と生地を安定させる時を経て窯で焼きあげられます。

この工程は、パン生地にとっては、練り込み、切断、圧縮などの過酷な衝撃が加えられ生地が傷み、おいしく安定したパンの出来上がりに大きな負担がかかります。

これらの条件を緩和し、安定したパンを製造するために、グルテンとイーストフードを加えました。そして、おいしさを増すために、砂糖の量を従来の4.5%から6.0%に増量しました。



ミキシングされた生地



天板に並べられる生地



ホイロに入れる前の生地



焼きあがったパン

3 検討経緯の概略

- (1) 平成20年度文部科学省委託事業の地場産物安定供給検討委員会の検討
(米粉パン導入の方向性等を検討、米粉に対する政府の助成措置の法制化確認)
- (2) 製粉工場での試験焼き（標準パン・特殊パンの製パン性）
- (3) 製パン工場での試験焼き（少量パンによる試作）
- (4) 第1回米粉パン導入検討委員会の設立・検討（導入の意義・配合割合・原材料・価格等）
- (5) 製パン工場での試験焼き（通常生産相当量による試作）
- (6) 第2回米粉パン導入検討委員会の検討（製パン性・配合割合・価格・今後の計画等）
このほか、献立専門委員会・物資専門委員会での試食検討を行いました。
- (7) 全製パン委託加工工場を対象とした技術講習会の実施



米粉パンを試食する導入検討委員

4 配合割合

小麦粉80と米粉20を混ぜた粉に次の副原料を配合しています。

- ・県学給ショート（油脂）
- ・食塩
- ・砂糖
- ・グルテン
- ・脱脂粉乳
- ・イーストフード
- ・イースト

（配合する米粉は、岡山県産米を岡山県で製粉します。）

5 今後の予定

製パン委託加工工場による試験焼きの実施

市町村教育委員会に内容等の確認依頼（委託加工工場から必要量を納入）

名称・価格等の決定及び事務処理方法等の整備

県教委に承認申請

平成22年4月
取扱開始