

お知らせ

めんの配合割合が変わりました

今年度から「学校給食用米粉ソフトスパゲッティー式めん」、「学校給食用米粉中華めん（焼きそばを含む）」の原料配合割合を変更しました。これまで小麦粉7割に対し米粉3割を配合していましたが、小麦粉8割、米粉2割に変更しました。また、米粉の溶出防止のため少量配合していた「昆布酸」の配合をなくし、グルテンを4%配合することで食感の改良を図りました。

なお、うどんはこれまでどおりです。

		28年度		29年度
ソフトめん	小麦粉	70%	→	80%
	米粉	30%	→	20%
	昆布酸	0.3%	→	0
	グルテン	0	→	4%
中華めん (焼きそば)	小麦粉	70%	→	80%
	米粉	30%	→	20%
	昆布酸	0.3%	→	0
	かんすい	0.5%	→	0.5%

小分け対応について

平成29年3月8日付け、公岡給第555号でお知らせしたとおり、本会取扱の一部物資について、4月納入分から本会で小分け作業を行い、1食単位での御注文に対応しています。原材料や製造者名の表示については、小分けした袋にそれらを記した一括表示シールを貼付してお届けします。

また、学校等からの御要望を踏まえ、本会への仕入業者に対し、内容量の小型化を要請してまいります。

こうしたことが、食品ロスの削減にもつながることを期待していますので、一層の御利用をお願いします。

