

「岡山っ子こめこパン」スタート

財団法人岡山県学校給食会では、県内の小中学校で実施される学校給食に、パン・米飯・めんの供給を実施していますが、このたび、かねてから検討を重ね全国的にも新しい取組みをした「米粉パン」を、次のとおり、学校給食へ導入することといたしました。

記

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | 米粉パン導入の効果 | (1) 「生きた教材」としての食育推進 (2) 地場産物の活用 (3) 食料自給率の向上に向けた消費拡大 |
| 2 | 米粉パンの名称 | 「岡山っ子こめこパン」 (岡山産米を使った岡山県内の小中学生だけのパンであるという思いを込めて命名した。) |
| 3 | 米粉の配合割合 | 小麦粉80%に対して米粉20%を配合 |
| 4 | 特 徴 | 岡山産米を岡山県内で製粉した米粉を標準パンに一律配合した、米粉の生産及び配合方法ともに全国的にも 特有な米粉パンである。 |
| 5 | 価 格 | 従来の学校給食用パンと比較して1食当たり、およそ3円80銭の値上がりとなる。 |
| 6 | 導 入 時 期 | 平成22年4月1日 |

以上

平成22年4月6日に井原市と矢掛町で県下で初めて米粉パンを使用した学校給食が実施されました。

給食会からも井原市の井原市立大江小学校へ取材にお邪魔いたしました。

当日の献立は「パン、牛乳、タンドリーチキン、フレッシュサラダ、野菜スープ、デザート」です。

井原市の学校に供給するパン屋さんは、米粉パンの初日ということで「前日から緊張した」とのお話でした。

給食が始まり、6年生の児童は米粉パンについて「かみごたえがある」「もちりしている」「おいしい」「あまい」「米の味がした」「生まれた県のものが使われてうれしい」等の感想を話してくれました。

校長先生のお話は、「一般的な小麦が国内ではほとんど生産されていない現在、地元岡山県産の米粉を利用したパンが食べられるようになったことは嬉しい。20%とはいえ、県内全小中学校で利用すれば、かなりの米消費につながるのではないかと。できることから地道にこつこつやっつけていくしかないと思う。

「米粉パン」は、食品の安全性などについて考えさせるきっかけとなり、身近な教材となる。」とお話でした。

当校の給食を作っている井原市立井原市学校給食センターの森分栄養教諭は「食に関する指導を行う上で、パン給食をしっかりと噛むことのできる献立として取り入れやすくなった。また、モチモチ食感の食品が人気を高める中、今までのパンよりさらにモチモチ感が感じられ、児童・生徒の嗜好にも合うおいしさだと思う。一方、コスト面では、パン給食の回数の減った現在においては（パン給食は月に3回程度）別段支障のする範ちゅうではない。」とお話でした。

今日は、子どもたちにとって笑顔いっぱいの給食時間になったことと思います。



