

パンとソフトめんが学校に届けられるまで

パンとソフトめんの主な材料である小麦粉の流れにそっています。

滋賀県学校給食用パンおよびソフトめんには滋賀県産小麦が20%含まれています。

滋賀県学校給食用パンおよびソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)は、原料の小麦粉は滋賀県独自の品質規格とし、パンの配合比率については文部科学省で定められている基準の範囲内で滋賀県の基準を定め、県教育委員会教育長の承認を得て滋賀県学校給食会が県内各学校等に供給しています。

また、児童・生徒の皆さんに安全でおいしいものを届けられるよう、委託加工工場の衛生管理講習会、小麦粉の残留農薬検査、自主検査、パン品質審査会なども行っています。

外国(アメリカ・カナダ)産小麦80%

一般的にパン用には主にアメリカ産とカナダ産の小麦が使われています。
(食用小麦の主な日本の輸入国はアメリカ・カナダ・オーストラリアです)

滋賀県産小麦20%

滋賀県産小麦は外国産小麦に比べてたんぱく質の含有量が少ないのが特徴です。たんぱく質を12%前後必要とするパンやソフトめんの製造には滋賀県産小麦だけでは難しいので滋賀県の学校給食では外国産とブレンドして使用しています。
今後も滋賀県産小麦のたんぱく質含有量が上がることや品質の安定を見極めながらブレンドの比率を検討していきたいと考えています。

