

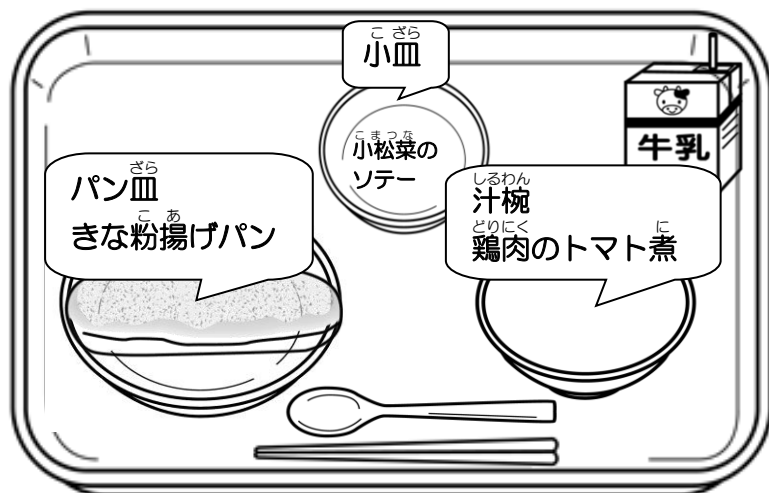


# きゅうしよくニュース



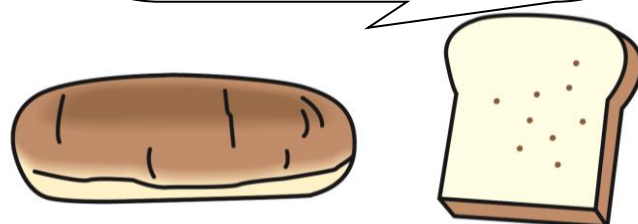
れいわ ねん がつ にちか ようび  
令和6年10月29日 火曜日

## きゅうしよく まめちしき 給食のパンの豆知識



きゅうしよく 給食のパンの小麦粉の配合割合は  
ほっかいどうさん ちばけんさん きたかんとさん  
・北海道産ゆめちから 60 %  
・千葉県産さとのそら 25 %  
・北関東産さとのそら 15 % です。

パンの大きさは、学年によって、違います。大きさを違いを見たい人は、ロイロノートで確認してみてくださいね。



きゅうしよく 給食でパンが提供されるようになったのは、1950年のことです。アメリカから贈られた小麦粉で、8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施されました。第二次世界大戦(1939-1945年)後の日本は物資が乏しく、給食も「ミルク・おかず」だけで主食がなかったのですが、これを機にパンが提供されるようになり、年々小麦粉の輸入量も増えていきました。

はんきゅうしよく 給食が正式に導入されたのは、1976年のことです。現在、給食のパンの小麦粉は、100 % が国産のもので、そのうち25 % は、千葉県産の「さとのそら」という小麦粉です。それに、国産の米粉を3 % 混ぜています。海神小学校のパンは、千葉市にある川島屋さんが作ってくれています。今日は、コッペパンを給食室で油で揚げ、きな粉揚げパンにしました♪

きょう きゅうしよく つか ちばけんさん た もの  
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆  
ぎゅうにゅう ふなばししさん こまつな  
牛乳 マッシュルーム 船橋市産→小松菜

