

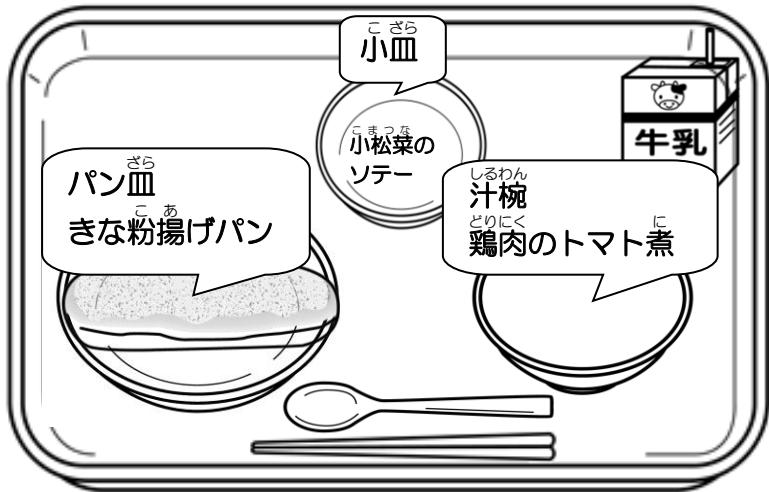


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか よう ひ
令和6年10月29日火曜日

きゅうしょく まめちしき 給食のパンの豆知識



きゅうしょく こ む ぎ こ はいこうわりあい
給食のパンの小麦粉の配合割合は
ほっかいどうさん パーセント
・北海道産ゆめちから 60 %
ちばけんさん パーセント
・千葉県産さとのそら 25 %
きたかんとうさん パーセント
・北関東産さとのそら 15 % です。
おお がくねん ちが ひと
パンの大きさは、学年によって、違
おお ちが み ひと
ます。大きさの違いを見たい人は、ロイ
かくにん ノートで確認してみてね。



きゅうしょく ていきよう
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
たいせん かんせんきゅうしょく じっし だいにじせかい
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
ていきよう しゅしょく ねんねんこ むぎこ ゆにゅうりょう ふ
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。
はんきゅうしょく せいしき どうにゅう ねん
ご飯給食が正式に導入されたのは、1976年のことです。
げんざい きゅうしょく こ む ぎ こ パーセント こくさん
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
こくさん こめこ パーセントま かいじんしようがっこ ちばし
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
かわしまや つく きょう
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
きゅうしょくしつ あぶら あ こあ
給食室で油で揚げて、きな粉揚げパンにしました♪

きょう きゅうしょく つか
☆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 ちばけんさん た もの
牛乳 マッシュルーム ふなばししさん こまつな
船橋市産→小松菜

