



令和7年度より学校給食用パンの県産小麦が変わります

- 県内の学校給食用パンは、平成16年度から、県産小麦20%を含む国産小麦粉100%で提供してきました。
- 令和7年4月より、県産小麦を新品種へ切り替えし、配合を25%に増やした原料のパンを提供いたします。
- 併せて、小麦粉以外のパン原材料を次のように変更いたします。
 - ・ 国産脱脂粉乳への切替え
 - ・ アレルギー物質や食品添加物を低減した製パン用マーガリンへの切替え

県内では、地産地消を進めるために、全国に先駆けて、平成16年4月から県産の中力系品種「農林61号」と、福岡県等の県外産を2対8で配合した国産小麦100%に切り替えて、学校給食用パンを提供してきました。

県産小麦については、県の新しい奨励品種として「ミナミノカオリ」が採用されたことに伴い、令和7年度から学校給食に使用することになりました。

「ミナミノカオリ」は、「農林61号」と比較して、たんぱく質の含有量が高く、製粉性に優れ、製パン適性の高い品種とのことです。

パン供給先の6市町教育委員会や、製パン工場、製粉会社等とともに、小麦粉のブレンド、原材料の配合割合や規格の見直し、試作を重ねてきましたが、4月より子供たちが更に安心して食べられるおいしいパンの提供ができることになりました。

また、脱脂粉乳は、関税が免除された外国産を使用してきましたが、国産志向を受けて、「北海道産」に切り替えます。これに伴い、学級閉鎖時のパンの処分について、税関の許可が不要となります。

マーガリンについては、アレルギー物質や食品添加物、トランス脂肪酸含有量を低減し、植物性油脂を原料とした商品に切り替えいたします。（※在庫状況から切替時期は6月頃を予定しています）

今後、県産小麦の生産状況を見ながら、県産比率を更に高めていくよう努めてまいります。

令和7年4月より

原料小麦粉

学校給食用パンの原材料

小麦粉(国産100%)

脱脂粉乳(北海道産生乳100%)

マーガリン(植物性油脂100%)

上白糖

食塩

イースト

水

