

須賀川市は来年一月二十九日から二十八日まで

# 市内全小中学校（小学十六校、中学十校）

## パンの米粉割合は米粉八割、グルテン二割

### 須賀川産米「コシヒカリ」を利活用

# 「学校給食の米粉パン試食会」

須賀川市は来年一月十九日から二十一日まで八日までの日程で市内全小中学校で「学校給食における米粉パン試食会」を実施する。

米粉（こめ）・お米の粉は古くから上新粉など、和菓子などで使われてきたが、米の消費量が減少する中、食生活の多様化、加工技術の向上などを背景に米の新たな需要拡大の取り組みとし

て注目されている。市でも平成二十一年度の新規重点事業の一つとして、米粉の消費拡大推進事業に取り組んでいるもので、米粉を原料としたパンや麺、洋菓子等の食品開発・普及が進み、学校給食に県産米を使用した米粉パンの導入が拡大されるなど食料自給率の向上や地産地消

につなげる取り組みとして関心や期待が高まっている。市では市内小中学校の児童生徒に米文化に対する食習慣と地域農業への理解浸透を図るため、学校給食における米粉パン試食会を実施し、米

粉製品の導入を検討する。

市内の全小中学校（小学校十六校、中学校十校）を対象に実施、協力団体は市学校給食パン・米飯委託業者（玉木屋、日の出屋本店、ホームベーカリーまっや、河内屋菓子店、日の出屋）、JAすかがわ岩瀬、農産物直売所はたけんぼ。

パンの米粉割合は米粉八割、グルテン二割。米粉の風味と特性がわかる配合とし、原材料は須賀川産米「コシヒカリ」。米粉パンはパーガーパンとし、乾燥しやすい米粉パンの特性から個別包装する。日程は一月十九日が大東小、大森小、小塩江小、小塩江中、須三小、長沼小、長沼東小、稲田小、稲田中、二十日須一中、二十一日西袋一小、仁井田小、二十二日須一中、大東中、須三小、西袋二小、西袋二小、西袋二小、仁井田中、二十八日須一小、柏城小、白江小、白方小、岩瀬中。