

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

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、ホムベーカーリーまっや、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、二十八日阿武隈小、須二小、西袋二小、西袋一小、仁井田中、二十八日須一小、柏城小、白江小、白方小、岩瀬中。

須賀川市は来年一月二十九日から二十八日まで