

平成21年度 学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者等	米粉パン等導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(和暦)	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況及び技術開発等
青森県	青森県学校給食会	米の消費量が減少傾向にある状況から、米の多様な活用と地産地消の推進のため「米粉パン」を平成18年度から正式導入した。	平成18年	○ パン 青森県産「つがるロマン」の米粉を50%使用した「米粉パン(コムギグルテン15%)」の学校給食を32市町村449小中学校(平成21年度学校給食対象校割合で約96%(総学校数割合86%))において実施。 平成22年度は米飯学校給食の増加、児童・生徒数の減少から約17トン(米粉ベース)程度を見込んでいる。また、平成23年度からは青森県産小麦「ゆきちから」50%、青森県産米「つがるロマン」50%使用の米粉パンを供給予定。それぞれ年間30トン程度を見込んでいる。 ○ めん 平成21年度までは、米粉麺を提供できる事業者がなかったが、平成22年度からは県内の製麺事業者が米粉麺を学校給食に提供可能となったことから、平成23年度から導入を検討している。 ○ その他 米粉の蒸しケーキを学校給食に提供できるよう開発を進めている。
岩手県	岩手県学校給食会	多様化している学校給食に対応するために各学校から米粉パン導入の要望があったため。また、米の消費拡大と地産地消の推進を図るため。	平成20年	○ パン 平成20年2月から県産米粉3割を混用したパンを一部小中学校で実施。 平成21年4月からは全県において実施。 ○ 技術開発等 米粉及びグルテンの配合割合、従来使用している小麦粉との相性等について、岩手県パン工業組合アドバイザーによる技術講習を数回行った。
宮城県	(財)宮城県学校給食会	県内において、学校給食に地場産の米を使用し米粉パンの導入を開始した市町村ができたため、県学校給食会でも取り扱いを実施するよう要望され導入することとなった。米の地産地消、給食パンのメニューが充実された。	平成18年4月	○ パン 平成18年4月から宮城県産米粉を54%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合14%、小麦粉30%)の学校給食を県下市町村の小中学校及び一部の定時制高校において、月平均1回実施
秋田県	財団法人秋田県学校給食会	米の消費拡大と地産地消の一環として食の多様化に対応するため導入した。	平成17年	○ パン 平成17年度から秋田県産米粉を30%(一部地域は米粉50%)使用したパン(小麦粉グルテン使用割合5%)を全県下市町村の小中学校及び特別支援学校並びに定時制高等学校の給食に供給している。平成22年度から新規需要米秋田63号を使用した米粉パンの供給を行っている。実施回数は、市町村教育委員会並びに実施学校の裁量。
山形県	財団法人山形県学校給食会	余剰米対策ではなく児童・生徒が楽しみにしているパンの種類を豊にするものであること、また、「お米」や「小麦」について考えるきっかけになるよう20年8月から多様化パンとしてメニュー化した。	平成20年	○ パン 平成20年8月から山形県産米粉を50%使用した米粉パン(グルテン使用割合8%)を多様化パンの一つとしてメニュー化し、提供。 ○ めん (おかず)平成19年11月から山形県産米粉70%の「りぞねっと」製造の米粉めんをおかずの取り扱い物資としてメニュー化し、提供している。 (主食)平成21年10月から山形県産米粉30%の「鈴木製麺」製造の県産米粉ソフトスパゲッティ式麺と県産米粉ゆで中華麺を提供している。 ○ 技術開発等 県内すべての委託製パン工場で製造できるよう講習会等を実施した。劣化(パサツキ)が早いので、砂糖を増量ししっとり感を持たせた。
福島県	(財)福島県学校給食会・福島県(農林水産部)	学校給食の多様化、地産地消及び米粉の消費拡大を図ること目的としている。	平成21年	○ パン 平成21年度4月から県の補助を受け、米粉30%入りパンを3カ年(今年度は2年目)で県内小中学校に供給する。(福島県産もしくは県内各市町村産米) 平成22年度は、米粉100%パンも供給する。 ○ 技術開発等 福島県パン協同組合とおし、製パン技術講習会を開催・検討し、県内学校給食パン委託工場において技術開発を行った。

平成21年度 学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者等	米粉パン等導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(和暦)	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況及び技術開発等
茨城県	(財)茨城県学校給食会	米の消費拡大及び地産地消を図る。	平成15年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成15年4月から県産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦グルテン20%)の学校給食を県下約60%の市町村の小中学校及び一部の定時制高校において実施している。</li> <li>○ 技術開発等 レシピの作成に取り組んでいる。</li> </ul>
栃木県	(財)栃木県学校給食会	地場農産物利用(県産米の消費拡大)の一環として実施。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成14年6月より導入。平成21年度は、県下約85%の市町村の小中学校等に86万食を供給した。</li> <li>○ その他 平成22年度より調理用としての使用を予定している。また、冷凍団子の商品開発に伴い、米粉を使用することとした。</li> <li>○ 技術開発等 米粉の原料米(品種等)が変わった場合、必要に応じて技術講習会等を開催することとしている。 新規に導入する市町等の要請に応じて、該当工場等への実地指導を行っている。</li> </ul>
群馬県	(財)群馬県学校給食会	日本の主食である米と小麦が融合した新しいパンを児童・生徒に提供する。県内産の米を活用することにより、地産地消を推進する。食料自給率の向上(米の消費拡大)に貢献する。	平成20年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成20年度から米粉パン導入に向けて検討を重ね、平成21年度より県下全市町村の学校に供給を開始した。</li> </ul>
埼玉県	(財)埼玉県学校給食会	米の新たな食べ方として、本県の穀物の生産状況を考慮し、全県下に安定的に供給可能な米粉パンの開発を行った。	平成15年(パン) 平成21年(めん)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成15年4月から県内産米粉50%と県内産小麦粉50%を使用したパン(さきたまライスボール)の供給を県下全市町村の小中学校等に始めた。 平成16年4月から、卵を使用しない「さきたまライストリオ」の供給を始めた。 平成21年4月から、「冷凍埼玉県産米粉入りナン」「冷凍米粉蒸しパン」の供給を始めた。 平成22年4月から、「揚げパン用米粉パン」の供給を予定している。</li> <li>○ めん 平成21年4月から、「米粉めん」の供給を始めた。</li> <li>○ 技術開発等 学校給食用パンについては、指定製パン工場の既存製造設備で県内全ての学校給食に同一規格の商品が安定的に提供できるよう配合、米粉の選定、製造方法等について研究・試作を重ねる。 「米粉めん」については、学校給食での大量調理、時間での耐性をもたせる製造技術の研究に取り組んでいる。</li> </ul>
千葉県	(財)千葉県学校給食会	県の要請もあり、地産地消を推進するため導入。	平成20年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成20年12月から県産コシヒカリ及びふさこがねを使用した米粉(米粉50%、小麦粉50%)のコッペパン(30~60g)を供給している。</li> <li>○ めん 米粉麺の開発については、現在検討中。</li> <li>○ その他 調理用としての利用を促進している。</li> </ul>
神奈川県	(財)神奈川県学校給食会	米粉パンの学校給食への普及促進及び米飯回数の増加	平成16年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成16年4月から米粉パンの導入を開始。米粉パンは、国内産米粉80%(小麦グルテン及び糖質の使用割合20%)を使用し、平成16年度29万食から平成19年度214万食と毎年増加したが、米飯給食の回数増加に伴い、平成20年度は180万食にとどまった。平成21年度については、221万食と前年より40万食増加した。</li> </ul>
山梨県	(財)山梨県学校給食会	地産地消推進事業及び米消費拡大事業の一環として	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン 平成19年度より国産米粉30%を使用した米粉パンを導入。 平成20年度2学期からは、国産米粉の使用割合を40%(グルテン15%)とした米粉パンを導入。 平成21年度の3学期は、県内産米を原料とした米粉パンを実施。 平成22年度は、「子どもパン」、「ミルクパン」等の加工パンを導入する予定としている。</li> </ul>

平成21年度 学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者等	米粉パン等導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(和暦)	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況及び技術開発等
静岡県	(財)静岡県学校給食会	米加工食品を学校給食へ取り入れるため	平成21年	○ パン 平成21年10月に県内2市町の小学校で米加工食品を学校給食へ取り入れるため、県内産米粉を20%使用した「米粉入りナン」を試験的に実施した。
新潟県	(財)新潟県学校給食会	新潟県産米を利用した米粉製品(パン・めん)を学校給食に供給することにより、食習慣を形成する時期にある児童生徒に、米の多様な利用について理解を図るとともに、米の消費拡大を推進する。	平成15年(パン) 平成21年(めん)	○ パン 平成15年5月から新潟県産米粉を73%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合27%)とし、平成21年度は年間6.6回実施。 ○ めん 平成21年11月から政府備蓄米の米粉64.4%を使用した米粉麺とし、平成21年度は年間1.2回実施。 平成22年4月からは米粉原料を新規需要米に変更する予定。(配合割合は変更なし。) ○ 技術開発等 ・米粉パンは新潟県農業総合研究センター、県食品・流通課等の協力を得て委託加工工場に対して製造技術を指導し、学校給食に導入した。 ・米粉めんは新潟県農業総合研究センターの指導を得て、学校給食協同組合が開発し、学校給食会が技術講習会及び県の指導のもと試食アンケートを実施して導入した。
富山県	富山県農業協同組合中央会及び富山県	富山県産加工用コシヒカリを利用した米粉パンを学校給食に提供することにより、学校給食の充実と米の消費拡大に資するとともに、米の多様な利用について理解を深めてもらう。	平成16年	○ パン 富山県産加工用米コシヒカリの米粉を利用した米粉パンを県下全市町村の小中学校の学校給食において実施。
福井県	財団法人福井県学校給食会	地産地消・食の多様化への対応	○ パン 平成16年度試験的実施、17年4月より実施 ○ めん 平成19年4月より実施 ○ その他 平成21年11月より実施	○ パン 平成16年11月から福井県産米粉を30%使用したコッペパンを供給。 平成21年度は県等の助成措置が始まったため使用量が増加。月1回実施(福井市、鯖江市は月1回実施。その他の市町については、年数回程度実施) ○ めん 平成19年度からお米のうどん(県産米粉70%使用)及び、いっちょらいの麺(県産米粉10%使用)の取扱い開始。 ○ その他 加工品:牛乳プリン(米粉1%使用) ○ 技術開発等 技術開発・食味向上として、米粉入りパンにグルテンを1~2%使用する。
愛知県	(財)愛知県学校給食会	豊田市(旧下山村)から地元産米(ミネアサヒ)を使用したパンの供給が受けられないかとの依頼があり、試作を重ねた結果平成16年4月から実施。	平成16年	○ パン 平成16年4月より米粉ミックス粉(小麦グルテン使用割合20%)を100%使用した米粉パンを実施。平成22年より上記米粉ミックス粉(小麦グルテン使用割合20%)を50%使用した「あいちの米粉パン50」を基本物資として実施。

平成21年度 学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者等	米粉パン等導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(和暦)	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況及び技術開発等
三重県	三重県学校給食会	全国的な導入の流れ、パン工場の理解等を踏まえ地場産物を活用した新商品開発の一商品として研究を始めた。	平成21年	○パン 昨年度から学校給食への導入に向け試作品作りを始めた。試作段階ではあるが、原材料は三重県産米粉50%・学校給食パン用小麦粉50%(内三重県産小麦30%入り)で考えている。全県下一斉にできる時期になればメニューに載せたいと考えてはいるが、米粉の入手先等クリアすべき課題も多く導入時期については未定である。
奈良県	(財)奈良県学校給食会	地場産物の活用促進	平成17年	○パン 米粉パンの規格を定め全指定工場が供給出来る体制を整え希望する市町村に供給している。 ○その他 お米のカップケーキ(平成22年度より取扱)、米粉のだんご(平成22年9月より取扱)
鳥取県	(財)鳥取県学校給食会	県内の一市から学校給食に米粉パンを導入したいとの要望を受け、その本格的な導入に向けて同市と検討を行ったことが発端。	平成15年度	○パン 平成15年度から平成17年度の3年間は、(財)鳥取県学校給食会が県・鳥取市・JA鳥取県中央会三者の助成金をとりまとめて、市町村合併前の鳥取地域を対象に、月1～2回の米粉パン給食を実施した。また、平成18年度から平成21年度12月までの間は補助金はないものの、月1回程度の実施を維持した。平成21年12月からは、市町村合併後の鳥取市を対象とした「米粉パン学校給食普及モデル事業」がスタートし、鳥取市内で契約栽培された米をパンの原料に用いて、週1回のパン給食を全て米粉パンで提供している。そしてこの事業においても、事業開始年度からの米粉パンの回数増に伴う小麦パンとの経費の差額を、県・鳥取市・JA鳥取県中央会がそれぞれ1/3ずつ助成している。 鳥取県中部では、JA鳥取中央と連携して、鳥取県中部で収穫された米をJAで製粉、これを原料とした米粉パンを中部地域の学校に供給している。米子市においては、「学校給食地場農畜産物利用拡大事業」を利用して、積極的に米粉パンを導入している。 県全体を通して、先述のモデル事業などが米粉推進の大きな要因となり、平成21年度、22年度と急速に需要が高まっている。このような現状の中、給食会においても物資展示会や各種研修会、会議などで関係者に啓発し、米粉パン普及を推進している。
岡山県	(財)岡山県学校給食会	「生きた教材」としての食育推進、地場産物の活用、食料自給率に向けた消費拡大	平成22年	○パン 平成22年4月から岡山県産米粉を20%使用した「岡山っ子こめこパン」グルテン3%混入を開始。
山口県	(財)山口県学校給食会	学校給食における地産地消の推進や水田の有効活用のため、平成21年度から米粉入りパンに取り組むこととした。	平成21年	○パン 平成22年1月から、山口県産小麦70%・山口県産米粉30%を使用した米粉入りパンを、県下全域の小中学校を対象として月に1～2回の割合で供給を開始した。
徳島県	徳島県(委託先JA東とくしま)	学校給食へ米粉パンを利用促進し、県内での米粉の需要拡大を図るとともに、食料自給率の向上及び水田の有効活用を目的に実施。	平成21年	○その他 県内学校給食関係機関及び保育施設等へ、1機関2kgを基本に米粉を配布。
愛媛県	(財)愛媛県学校給食会	国の米消費拡大政策に沿って、平成17年1月から要望のある市町に対して米粉パンの供給を実施している。	平成17年	○パン 平成17年1月から、米粉パンミックス粉(米粉約80%、グルテン約20%)使用のコッペパンを県内の学校給食を対象に供給している。

平成21年度 学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者等	米粉パン等導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(和暦)	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況及び技術開発等
福岡県	福岡県学校給食会	・県産米の消費拡大 ・学校給食における地産地消の推進 ・学校給食用パン委託加工工場の活用	平成21年	○ パン 平成21年4月から米粉パンの供給を開始。 ○ 技術開発等 製造ロットにかかわらず、一定基準以上のパン製造が可能となる配合規格を検討するとともに、各工場規模における製造方法の研究・研修を重ね、県内全パン工場による供給体制を確立した。
熊本県	熊本県学校給食会	県産農林水産物の活用により食に関する指導の生きた教材として用いることで生徒が地域・自然・食文化へ関心を持ち、理解を深めることを目的とする。	平成20年	○ パン 平成20年9月に一部地域でテストを実施し、21年9月からは県下全域への小中学校へ供給開始 ○ 技術開発等 熊本製粉、熊本県パン共同組合工場、宇野製パンへ開発を依頼
大分県	(財)大分県学校給食会	大分県学校給食地産地消促進	平成16年	○ パン 平成16年11月から米粉パン(大分県産米ヒノヒカリ)(米粉80%、グルテン20%)を県下全市町村の小中学校及び一部の定時制学校において実施。 ○ 技術開発等 いくつかの委託工場に対し、技術指導を実施
宮崎県	宮崎県学校給食会	宮崎県米消費拡大推進協議会の事業に参画し、米の消費拡大を図ると共に、県内の児童・生徒に、おいしい米粉パンを供給することを目的とする。	平成15年	○ パン 平成21年4月～平成22年3月まで24市町村350校(96,644名)で延べ2,386回実施。