

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
北海道	旭川市	旭川市教育委員 会	地場農産物を積極的に学 校給食に使用するため。	平成21年	○ パン 平成22年度から、米粉を活用したパンの導入を検討している。
北海道	東川町	東川町教育委員 会	東川町は米どころであ り、地産地消を目的とし て町内産の米粉を使用し た米粉パンの導入につい て平成15年から検討を重 ねてきた。町内の製パン 業者に協力をお願いし、 試作を重ねて平成16年 より導入に至った。	平成16年	○ パン 平成16年9月から東川産米粉を使用した米粉パンの学校給食を町内の全小中学校において年10回実施。
北海道	比布町	比布町教育委員 会	地元産米の消費拡大、 地産地消の推進。	平成20年	○ パン 平成20年4月から比布産米粉を使用したパンを学校給食に町内全小中学校にお いて、年間10回ほど実施。
北海道	当麻町	当麻町教育委員 会	当麻町産の米粉を使用 し、地産地消を推進す る。	平成20年	○ パン 平成20年9月から、当麻町産米粉を使用(米粉使用割合30~40%)したパンを 学校給食で町内の全小中学校において年2回実施。平成21年度からは年3回実 施。
北海道	上富良 野町	上富良野学校給 食センター	米飯も100%上富良野 産米になり、少しでも多 く地場産米の利用拡大を 進めると共に残食の減を 図る。	平成16年	○ パン 米粉スライスパン、ソフトフランスパンなど。 ○ 技術開発等 町内業者(北海道学校給食会委託先の指定工場)に協力を依頼。
北海道	美唄市	美唄市教育委員 会	米の消費拡大と可能性 を探り、食育を推進す る。	平成15年	○ パン 平成19年度から美唄産米粉100%使用した米粉パンを市内全小中学校の給食に 月1回提供。 ○ めん 平成16年から取組。小中学校の給食に年数回うどんを提供。
北海道	三笠市	三笠市学校給食 センター	小麦価格高騰により。	平成19年	○ パン 平成19年から米粉100%パンを市内全小中学校給食の給食に年数回提供。
北海道	南幌町	南幌町立学校給 食センター	地場産農産物等の消費 拡大と食育指導。	平成19年	○ パン 平成19年から取組。南幌産ユキヒカリ100%米粉を使用したパン(グルテンの 使用割合20%)の学校給食を町内全小中学校で年間6回実施。
北海道	名寄市	名寄市学校給食 センター	地産地消の推進に向け た取組みの一つとして 「もち米日本一」の名寄 市が学校給食にもち米粉 を使用した”もち粉パ ン”を提供することによ り、児童・生徒に対する 食育指導の一環として進 めた。	平成21年	○ パン はくちょうもち米粉を20%、北海道学校給食会より提供いただいた道産小麦 80%をブレンドした”もち粉ぱん”。 ○ 技術開発等 米粉はグルテンが無く、なおかつ、もち粉を使用の性格上難しい。また、学 校給食においては、添加物は使用しないこととしており、製造過程が技術的に 難しい。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
北海道	深川市	深川市学校給食 センター	次代を担う児童生徒 が、生涯を通じて健康な 生活をおくる上で、食習 慣や知識を身につけ、食 文化を理解することが重 要と考え、市内で生産さ れた食材や農産加工を活 用した献立づくりをし、 学校給食に取り入れている。	平成15年12 月	○ その他 深川市産の米粉を100%使用したシフォンケーキを、クリスマスケーキとして市 内の小中学校へ提供。 ○ 技術開発等 生地にかぼちゃを練り込み、ケーキの中に小豆餡をいれた。協議・試作を繰り 返し、提供できるまでに時間を要した。
青森県	藤崎町	JA津軽みらい女 性部常盤支部 パン工房もん・ ぶち	地元の特別栽培米つが るロマンを使った安全な パンを学校給食に提供し たいという強い思いが あったことと若い人の働 く場所の確保。	平成21年	○ パン 米だけでなく、地元でとれたアスパラ・人参等の野菜、リンゴなどを使った 米粉パンを作っている。 ○ その他 米粉のパウンドケーキづくりを行っている。
岩手県	奥州市	奥州市教育委員 会	地産地消の取り組みを 推進する。	平成21年	○ パン 平成21年1月から奥州市産米の米粉80%使用した米粉パン(小麦グルテ ンの使用割合20%)の学校給食を市内の全小中学校において、月1回実施。 ○ 技術開発等 学校給食のパン工場へ依頼
岩手県	雫石町	雫石町教育委員 会	学校給食における地産 地消を推進し、児童生徒 が地場産品への関心を高 めることなどを目的に取 り組んでいる。	平成20年	○ パン 雫石町産米粉を2割使用した米粉入りパンを町内の小中学校の給食で実施。
宮城県	大河原 町	大河原町	学校・保護者からの要 望が高く、米の消費拡大 となることから。米粉パ ンの人気が高く子供が良 く食べてくれることか ら。	平成21年	○ めん 宮城県産米を80%使用した米粉めんを実施。 ○ その他 宮城県産米を80%使用した米粉ワニタンを実施。
宮城県	村田町	村田町	村田町は地場農畜産物 利用拡大事業をH21.22に 実施。町内産の米粉めん が出来たことを機に、年 に数回地元食材を意識付 ける効果もあり7月より 取り入れる。	平成21年	○ めん 宮城県産米(町内産)を使用した米粉めんをH22年度より数回実施予定。
宮城県	涌谷町	涌谷町	県産米を使用した米粉 パンの導入による地産地 消、米穀消費拡大。 児童・生徒に人気のあ る米粉パンの使用によ り、給食に対する関心を 深める。	平成17年	○ パン 平成17年度に町内の製パン業者木村屋から試験的に導入したことをき っかけに、18年度は県学校給食会からの供給と町独自の取り組みにより、町内す べての小中学校で年間約8回実施。その後実施回数は増加し、年間約10～1 1回の実施となっている。
宮城県	東松島 市	東松島市	宮城県産米の消費拡大 のため	平成15年	○ パン 平成15年よりすべての小・中学校を対象として、宮城県産ひとめぼれの米 粉(グルテン20%)を100%使用して作った米粉パンを提供している。
秋田県	潟上市	潟上市立羽城中 学校(潟上市教 育委員会 総務 学事課)	地場産食材を利用した 給食推進のため	平成21年	○ パン 従来から実施している県学校給食会経由の米粉パンの他、行事食として市内 で収穫できる農産物や加工食品とともに純米パン(米粉100%)をメニューの一 つとして年4回提供した。(1中学校のみ) ○ 技術開発等 米粉100%を取り扱っていた製造業者へ給食用に製品化してもらった。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
秋田県	湯沢市	湯沢市湯沢学校給食センター	酒米の販路拡大を目指して、秋田銘醸(株)、県総合食品研究所、東京農大と湯沢市酒米研究会が連携して「ギャバ入り米粉パン」を開発。市や地元製パン会社が協力し、給食への導入を実現した。また、児童・生徒からも大変好評であることから、継続して提供することとした。	平成17年	○ パン 平成17年から酒米のギャバ入りパン(米粉使用割合30%)と普通の米粉パン(米粉使用割合50%)を導入していたが、平成20年度から酒米のギャバ入りパンは、材料調達時期と給食使用時期がなかなかマッチングしないので実施しないことにした。平成21年度は、県学校給食会経由の米粉パンの他、発芽玄米パンを年1回実施した。22年度は県の事業を活用し、県学校給食会を通じて年12回、市独自の取組としては発芽玄米パンを年3回実施する予定である。(湯沢地区(小学校8校、中学校4校))
秋田県	大仙市	大仙市教育委員会学校給食センター	平成16年にパンの原料を小麦から米粉へ変え、子どもたちの反応を伺い、給食を楽しむ試みを設けた。17年以降月1回の割合で取り入れ、平成21年度からは月2回の割合で提供し、米粉(米)の消費拡大を図っていく。	平成17年	○ パン 平成22年4月からは大仙市産「あきたこまち」の粉50%使用した米粉パン(グルテン割合10%)の学校給食を市内全小中学校及び一部幼稚園において、週平均0.5回を県学校給食会経由で提供している。
秋田県	秋田市	秋田市教育委員会	地場産の米粉を使用した米粉パンを学校給食において児童生徒に提供することを通して、米粉パンの普及と地場農産物の使用拡大を図る。	平成21年	○ パン 平成21年度は、従来から実施している県学校給食会経由の米粉30%の米粉パンの学校給食を市立全小中学校において週平均0.25回(月およそ1回)実施した。その他、市独自の取組としては、秋田市内産米粉100%の米粉パンの学校給食を市立全小中学校で1回実施した。
福島県	西郷村	西郷村	米の消費拡大、地産地消推進拡大の一環として、西郷村農政課とタイアップし導入。パンではあるが、和食・洋食両方の副食に併せることも考えられる。	平成17年	○ パン 西郷村産米を100%使用した米粉パンを村内小中学校及び幼稚園に提供している。(小麦グルテンの使用割合20%)平成21年度からは、月2回実施。「コッペパン形」から「丸形」にして、変化を付け提供している。
福島県	飯舘村	飯舘村	・地元農産物を利用した安心安全な学校給食の推進 ・地元産米の消費拡大 ・産直施設内に開設した米粉パン工場の経営支援	平成20年度	○ パン 村内全校(6校)に対し、約2ヶ月に1回提供している。 ○ 技術開発等 パン工場の生産体制の整備。時間経過に伴う食味低下を防ぐ研究。
茨城県	大洗町	大洗町、大洗町水田農業担い手組合	学校給食用米穀をゆめひたちから大洗産コシヒカリに変更した際、パンにも使用したいとの意見があったため。	平成17年	○ パン 大洗町産コシヒカリ使用の米粉パンを主食として、町内の小学校(4校)中学校(2校)及び幼稚園(1園)において、月1回実施している。
栃木県	小山市	小山市教育委員会学校教育課	食事内容の多様化や食の安全性の見地から、地産地消の考えに基づき、小山産米を利用した米粉パン給食を実施。児童生徒が小山産米に愛着を持ち、農業や食糧について関心を高めていくとともに、米の消費拡大をも図る。	平成15年	○ パン 小山市産あさひの夢を使用した米粉パン(配合比率米粉80%、グルテン20%)の学校給食を市内の小中学校において、月3回実施。 (月の3回目は、変わり米粉パン(チーズ・キャロット・パイン・パンプキン・アップルなど)を実施した。(ただし、7、9、3月は休止。)) ○ その他 揚げ物の衣やシチューなど、小麦粉の代わりとして月1回以上取り入れている。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
栃木県	真岡市	真岡市第一・第二学校給食センター	農業政策として、米消費拡大や地産地消が推進されており、学校給食においても米消費拡大が求められたため。	平成15年	○ パン 平成15年4月から、県産米を使用した米粉パン(米粉を80%、小麦グルテン20%)の学校給食を市内の全小中学校において、年3~6回実施している。(平成21年度は年14回実施。)
栃木県	足利市	足利市学校給食会	学校給食のメニューの多様化を図るとともに、地産地消を推進するため。	平成21年	○ 技術開発等 平成22年4月から、県産米を使用した米粉(米粉80%、グルテン20%)を使用した米粉パンの学校給食を実施する予定としている。(ただし、温度管理の難しい夏場(5~9月)の提供は控える。) 試作段階において、温度管理が難しいことや、焼き上げ後の質感が変化しやすいこと等により、パン業者間で完成品に差が出てしまったため、品質の均一化に努めた。
群馬県	川場村	川場村田園整備課	川場米の地産地消推進事業	平成21年	○ パン 川場村産コシヒカリ「雪ほたか」を使用(配合比率:米粉75%、グルテン25%)した米粉パンを村内の小中学校の学校給食で実施している。
埼玉県	吉川市	吉川市、(有)中井農産センター	学校給食における地産地消の推進及び啓発の観点から、地元企業・中井農産センターの米粉パンに着目し、導入を決定。	平成21年	○ パン 平成21年4月から吉川市産米を使用した米粉のコッペパン(小麦グルテンの使用割合10~15%)の学校給食を市内の全小中学校において、各学校年間6回実施した。(毎週1回、約1,100食分の米粉パンを供給。)
埼玉県	松伏町	松伏町、(有)ブランジェ・アブレ	学校給食における地産地消の推進をはかる観点から、米粉パンに着目し、地元企業・ブランジェ・アブレの米粉パンの導入を決定し、6年前から実施。	平成16年	○ パン 平成16年4月から松伏町産米を使用した米粉のコッペパン(小麦グルテンの使用割合14%)の学校給食を市内の全小中学校において、一人当たり年1回実施している。(毎月1回、約360食分の米粉パンを供給。) ○ 技術開発等 米粉パンの原料である米粉が製粉会社により品質(粒子)が異なるため、原料の切り替わり時には製造試験等を行うなど品質を保つよう務めている。
千葉県	市原市	市原市	農産物の消費拡大対策として、農産物をパウダー化し、新たな製品・商品を作ることを目指し、その中で特に本市の中心農産物である米について、米粉を使った商品の研究・開発・普及に取り組んでいくこととした。	平成18年	○ パン 平成16年度に米粉を活用し、市内パン店と共同で米粉パン作りに取り組み、市原市産米の米粉80%とグルテン20%で作った「もちもちごパン」を試作。 平成17年度には、新たな展開として米粉を使ったパンの学校給食への導入を視野に入れ、協議・研究を開始した。 平成18年11月から19年3月の5ヶ月間であるが、モデル事業として市内産米粉を5割使用した米粉パンを小学校7校、中学校5校(計12校)に月1回実施した。 平成19年度から全校を対象に月1回実施している。
千葉県	白子町	白子町学校給食共同調理所	米の消費拡大と地産地消の一環として導入。	平成17年	○ パン 平成17年12月から白子町産コシヒカリの米粉を使用した米粉パン(米粉30%)を、学校給食で月1回程度実施している。 平成20年12月より、白子町産ふさこがねの米粉パン(米粉50%)へと変更した。 平成21年度より米粉パンの実施回数を月4回に増加させている。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
東京都	目黒区	教育委員会	食材の購入に当たっては、新鮮で品質の良い安全性の高いものを使用するよう努めている。 米粉についても、価格や納入業者の確保等を考慮し、各学校で可能な範囲で取り組んでいる。 導入の背景としては、「近年の小麦粉の価格高騰」、「自給率向上の観点からも、米粉の利用が話題になっていること」などがあげられる。	平成20年	○ その他 平成20年9月から国産米粉を原料に、蒸しパン、ナン、かるかん、ビスキュイ等に使用している。
東京都	立川市	教育委員会	米飯設備の老朽化等により米飯給食の増加が不可能なため、その代替として、米粉を導入した。なお、米粉パンは学校側(自校式設備のある)の要望もあった。	平成18年(パン) 平成20年(めん)	○ パン 平成18年11月から新潟産米粉100%のパンを年1回、中学校で実施している。平成20年度からは小学校1校でも導入を開始した。 ○ めん 平成20年度から山形産米粉100%の米粉麺を導入し、一部の学校で実施している。
東京都	青梅市	青梅市学校給食センター	米飯設備の老朽化等により米飯給食の増加が不可能なため、その代替として、米粉を導入した。	平成17年	○ パン 平成17年度から新潟産米粉を使用した米粉パンを供給しており、平成21年度は年間3回実施した。平成22年度は年間5回の実施を目標としている。
東京都	府中市	府中市第二給食センター	ご飯に替る主食としての米パンの研究をした結果、導入に至る。小麦同様、産地・銘柄が確実に把握できる米粉の使用で安全性も確保できると考えている。	平成13年	○ パン 平成13年度に委託契約のパン業者に試作を依頼し、試食を繰り返す中で、米パンを開発し供給した。現在では、定番の米粉パンに加え、ゴマ・胚芽・チーズ入りパンなど種類を増やして供給している。
東京都	日野市	教育委員会	調理時間(揚げ物)の短縮が期待できるため、調理用として米粉を導入した。	平成21年	○ その他 一部天ぷら等の揚げ物の衣に使用している。
東京都	東村山市	東村山市	自給率の向上の観点から、米粉パンを導入している。	平成21年	○ パン 平成21年度より給食会指定パン業者から納品し、市内全学校の学校給食に米粉パンを供給している。
東京都	国分寺市	教育委員会	食品の安全性確保と食料自給率の高い米を少しでも多く使用するため導入した。	平成17年頃(パン)	○ パン 平成17年頃から上新粉を40%の割合で混ぜた手作りパンを市内全学校の学校給食で導入している。 ○ その他 お月見団子、お花見団子、揚げ物の衣、白玉、汁物のとろみ付けに使用している。
東京都	国立市	国立市学校給食センター	米飯設備の老朽化等により米飯給食の増加が不可能なため、その代替として、米粉を導入した。	平成20年	○ めん 平成20年度から米粉麺、米粉パスタを導入。平成21年度は年間5回実施(小学校)している。
東京都	福生市	福生市学校教育課	米飯給食回数を増やせないため、米飯に替るものとして、米粉を使用している。	平成21年	○ めん 全小学校(7校)において給食メニューとして米粉パンを導入し、平成21年度から月1回実施。平成22年度については月2回の実施を予定している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
東京都	稲城市	稲城市	メニューの一部として導入	—	○ パン 市内全学校に米粉パンを年2回程度供給している。
東京都	あきる野市	あきる野市学校教育委員会	業者の試作品を試食し、食感がよく美味しいので導入した。	平成15年	○ パン 平成15年9月から新潟産の米粉を100%使用したパンを市内の全小中学校において実施している。
長野県	松本市	松本市西部学校給食センター(学校給食課)	地産地消を目的とし、子供たちにも色々なパンを食べさせたい。	平成14年	○ パン 小麦粉パンに比べ価格が高いため、実施校及び実施回数は委託している地元のパン業者と相談しながら実施している。
長野県	朝日村	村内小学校	食味が良いこと、国産米の消費に役立てたいとのことから導入。	平成14年	○ パン 平成14年10月より国産米を使用した米粉パン(米粉82%使用(小麦グルテン18%)または米粉50%使用)を小学校で実施している。
長野県	大桑村	大桑村教育委員会	地産地消を推進するため	平成18年	○ パン 平成21年度は村内全学校で年5回実施した。平成22年度は小学校で年3回(5・9・11月)、中学校では年4回(6月、2学期中に2回、3学期中に1回)実施を予定している。
長野県	岡谷市	岡谷市教育委員会	安全な地域食材を使ったパンを提供するため。	平成18年	○ パン 児童・生徒にも人気があり、市内全学校の学校給食で年数回実施している。
長野県	諏訪市	諏訪市教育委員会	地元産米「諏訪湖ひとめぼれ」を利用した地産地消の推進を目的として始まった。	平成16年	○ パン 平成16年度から諏訪市産米を含む県産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦グルテン20%)を市内小中学校において、年2~6回程度実施している。
長野県	富士見町	各町立学校	県からの補助があったため導入、バラエティに富んだ献立の作成にも寄与	平成16年	○ パン 町内各校の栄養士が献立作成の際に取り入れ、年1~3回程度実施している。
長野県	原村	原村農林商工観光課	地産地消と米消費拡大を図る	平成19年	○ パン 村内全学校で実施しており、平成21年度は小中学校で年7回実施した。
長野県	駒ヶ根市	各学校給食センター	米の消費拡大とパンの多様化に対応するため	平成18年	○ パン 県産あきたこまちを使用した米粉パンを市内全学校で年1~2回程度実施している。
長野県	飯島町	飯島町学校給食センター	米粉の普及を促進するため	平成20年	○ パン 町内全学校で2ヶ月に1回程度実施している。
長野県	箕輪町	町内小・中学校	米の消費拡大と地産地消の一環として導入。	平成19年	○ パン 県産あきたこまちや県産コシヒカリを使用した米粉パンを年3回実施している。
長野県	宮田村	町内中学校	—	平成18年	○ パン 県産米を使用した米粉パンを中学校で年3回程度実施している。
長野県	中川村	中川村学校給食センター	平成17年度から村内の農産物加工生産団体が作る米粉パンを米飯の代替として導入している。	平成17年	○ パン 村内の農産物加工生産団体が中川村産米を原料とした米粉パンを年に数回供給している。
長野県	南箕輪村	村内小学校	米の消費拡大や地産地消の一環として導入、さらに、食味の新鮮さも提供できるため。	平成19年	○ パン 県産米を使用した米粉パンを村内全学校に年5回実施している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
長野県	飯田市	学校教育課保健給食係	安全な地域食材を使ったパンを提供するため。	平成16年	○ パン 小麦粉パンに比べ、価格が高いため、町内の一部学校においてイベント的に年1~4回程度実施している。
長野県	阿南町	阿南町	地産地消・米消費の拡大のため	平成21年	○ パン 阿南町産コシヒカリを委託先のパン店が米粉パンに製造し、町内の全学校へ供給している。
長野県	豊丘村	豊丘村教育委員会	新たな食味として米粉パンに着目したため	平成21年	○ パン 平成21年9月から米粉パンを給食メニューに導入、年1回程度の実施を予定している。
長野県	売木村	村内小・中学校	地産地消の取り組みにあたって県内産米粉を使用。	平成18年	○ パン 平成21年度は県産米を使用した米粉パンを、村内全学校で年3回実施した。
長野県	佐久市	佐久市教育委員会	佐久市産米を米粉で利用することにより、県産米消費拡大の取組に寄与するとともに、地産地消を推進するため。	平成16年	○ パン 平成16年4月から米粉パン(米粉80%、小麦グルテン20%)の学校給食を市内の全小中学校において年2~12回実施している。(各調理場で実施回数に違いがある)
長野県	小諸市	小諸市教育委員会	県内産米消費拡大推進に取り組む。	平成16年	○ パン 県産あきたこまちを使用した米粉パンを、市内全学校で年14回実施している。
長野県	立科町	町内中学校	地産地消を推進し、米の消費拡大を図るため	平成20年	○ パン 平成20年10月から県産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦粉グルテン20%)を年3回実施している。 平成21年度は、5回実施。原料米の産地は県内産であれば特定しない。
長野県	川上村	川上村教育委員会	米の消費が減ってきたので、米を利用した食品を使用することで、小麦より米の消費を増やしたい	平成15年	○ パン 新潟県産米を使用した米粉パン(米粉85%、グルテン15%)を村内全学校で年3回程度実施している。
長野県	小海町 北相木村 南相木村	小海町北相木村 南相木村中学校 組合	地産地消の推進のため	平成19年	○ パン 組合立中学校において、年に数回程度実施している。(平成21年度は7回実施。)
長野県	南牧村	南牧村立学校給食共同調理場	米粉パンは人気があり、希望献立にも出てくるため、平成17年の導入以来継続して利用している。	平成17年	○ パン 平成17年度から年間3回程度実施しており、平成21年度は年間3回実施した。
長野県	南相木村	村内小学校	食料自給率を高めること、安全なものを児童・生徒に食べさせたいという意図から考案された米粉パンを導入した。	平成18年	○ パン 県産米を使用した米粉パン(米粉82%、小麦グルテン18%)を、年間3回程度実施している。
長野県	軽井沢町	町内中学校	平成19年度より、学校給食米粉パン導入促進事業奨励金が交付された以降(現在は助成無し)、町で継続実施している。	平成19年	○ パン 平成19年度より県産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦グルテン20%)を町内の全小中学校において実施している。実施回数は学校により異なるが、平成21年度は小学校で年に3~4回、中学校で年に2回実施した。
長野県	御代田町	御代田町立南小学校	主食の多様化に対応、米の消費拡大を促進するため	平成17年	○ パン 平成17年度より、国産米を使用した米粉パンを年に4~5回程度実施している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
長野県	長和町	長和町教育委員 会	地産地消の推進 JAからの働き掛けもあ り、試験的に導入。	平成21年	○ パン 平成21年9月から東御市産米及び佐久市産米を使用した米粉パン(米粉80%、 小麦グルテン17.5%又は20%)の学校給食を年5回実施している。
長野県	東御市	東御市教育委員 会	地産地消の推進、献立 バリエーションの増加に 寄与できるため	平成16年	○ パン 県産米を使用した米粉パンを、町内全学校で年4~12回実施している。(実施 回数は各小中学校ごとに異なる。)
長野県	佐久穂 町	佐久穂町教育委員 会	児童・生徒に好評であ り、地産地消の推進に寄 与できるため。県の学 校給食米粉パン導入促進 事業奨励金が交付された 以降(現在は交付金無 し)、町で継続実施して いる。	平成19年	○ パン 県内産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦グルテン20%)を町内全学 校で実施している。 平成22年度は年2~12回程度の実施を予定している。(実施回数は学校ごと に異なる。)
長野県	青木村	青木村教育委員 会	地産地消の推進のため	平成22年	○ パン 平成22年2月から青木村産米を使用した米粉パン(米粉80%、小麦グル テン20%)の学校給食を村内小・中学校において導入。月1回実施すること としている。
長野県	上田市	上田市教育委員 会	米消費拡大の推進のた め米粉パンを導入し、平 成20年度からは地元産米 の消費拡大に取り組むた めに米粉製粉機を購入し て市内小・中学校へ供給 している。	平成17年	○ パン 平成20年度以降は、上田市産米を使用した米粉パンを市内小中学校に年2~5 回程度実施している。
長野県	中野市	市内学校給食セ ンター	JA関連の団体で取り 組み可能なグループの協 力を得て、地元産米の消 費拡大に取り組んでいる。	平成17年	○ パン 中野市産米を使用した米粉パンを市内全学校で年2回実施している。1日150 食の供給数量であることから、学校単位又は学年単位で実施している。
長野県	木島平 村	木島平村米粉パ ンの会	地元産コシヒカリを 使った米粉パンを児童生 徒に食べてもらおうと 同時に米消費拡大のため導入 している。	平成18年	○ パン 平成18年3月から木島平村産コシヒカリを使用した米粉パンを村内小・中 学校に供給している。導入当初は月1回の供給であったが、平成21年4月 からは週1回実施した。さらに、平成22年4月からは週2回の実施を予定 している。
長野県	野沢温 泉村	野沢温泉村教育 委員会	村内の児童・生徒に米 粉パンの食感を体験をさ せると共に、米の消費 拡大に繋がるものとして導 入している。	平成20年	○ パン 平成20年1月の導入当初は木島平村の事業者 に委託し、木島平産米を使用した 米粉パンを供給した。 平成21年度からは村内事業者による供給が可能となり、年3回程度実施 している。
長野県	信濃町	信濃町学校給食 センター	米の利用拡大を促進す るため	平成20年	○ パン 県産米を使用した米粉パンを町内全学校で年3回実施している。
長野県	飯綱町	飯綱町教育委員 会	長野県学校給食米粉パ ン導入促進事業(現在は 助成無し)をきっかけと して、町で継続実施して いる。	平成19年	○ パン 県産米を使用した米粉パンを年数回程度実施している。小麦粉パンに比 べ単価が高いため、実施回数は各調理場・学校ごとに判断し実施して いる。
新潟県	胎内市	胎内市	食習慣の形成に重要な 時期である児童生徒に、米の 利用法及び魅力を理解して もらおうとともに、一層の米の消 費拡大を推進するため。	平成19年 (パン) 平成21年 (めん)	○ パン 県産米粉によるパンを全市で月一回実施 ○ めん 県産米粉による麺を全市で月一回実施 ○ 技術開発等 米粉パンは県が開発した酵素利用製粉技術により、小麦粉並みの微細粒に加工 した米粉にグルテンや油脂分等を添加して焼き上げたもの。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
新潟県	十日町 市	十日町市	十日町市でも地産地消を進めるため検討をしていたところ、平成20年2月、地元JA十日町から十日町産コシヒカリの米粉を学校給食で使用できないかという打診があった。米粉パンでの導入について、関係者での検討、(財)新潟県学校給食会での取り扱いの依頼、学校や他の関係業者との調整を行い、平成21年1月から市内全小中学校で導入。地元産コシヒカリを使用するための補助金を充て、小麦粉パンとの価格の差の補助を行うこととした。	平成21年 (パン・めん)	○ パン 平成21年1月から十日町市産米粉を使用した米粉パン(米粉73%に対し、県で配合の割合を決定しているグルテンミックスを27%使用―県内の学校給食用米粉パンと同割合)を市内全小中学校の学校給食に月2回程度使用。 ○ めん 平成21年度から財団法人新潟県学校給食会による米粉麺を21年度は年1回、22年度は年2回程度使用予定。
富山県	高岡市	高岡市教育委員会体育保健課・産業振興部農業水産課	米消費拡大、地産地消推進の一環として、学校給食で市内産コシヒカリの米粉50%を使用した米粉入りパンを提供し、学校給食の食事内容の充実と米の消費拡大を図ることを目的に平成15年度から実施。	平成15年	○ パン 平成15年度から高岡産コシヒカリ米粉50%を使用した米粉入りパンを学校給食に提供。市内全小・中学校、支援学校において年9回実施。製パン業者が1社となった(平成21年度から)こと、当日の朝に焼いて提供しているため、製造数が限られること、パンの日が週2回のため、毎月学校の日程調整を実施している。
石川県	かほく市	JA石川かほく経済部	米穀の生産調整の新たな取組として、近年、需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産に取り組み、生産された米穀については、製粉業者及びパン業者と連携し、学校給食における地元かほく産米の消費拡大につなげる。	平成21年10 月(試験導 入)	○ パン 地元かほく産の米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテン12%使用)の学校給食を、河北郡市(かほく市、津幡町、内灘町)の全小中学校で毎月1回実施。
石川県	津幡町	JA石川かほく経済部	米穀の生産調整の新たな取組として、近年、需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産に取り組み、生産された米穀については、製粉業者及びパン業者と連携し、学校給食における地元かほく産米の消費拡大につなげる。	平成21年10 月(試験導 入)	○ パン 地元かほく産の米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテン12%使用)の学校給食を、河北郡市(かほく市、津幡町、内灘町)の全小中学校で毎月1回実施。
石川県	内灘町	JA石川かほく経済部	米穀の生産調整の新たな取組として、近年、需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産に取り組み、生産された米穀については、製粉業者及びパン業者と連携し、学校給食における地元かほく産米の消費拡大につなげる。	平成21年10 月(試験導 入)	○ パン 地元かほく産の米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテン12%使用)の学校給食を、河北郡市(かほく市、津幡町、内灘町)の全小中学校で毎月1回実施。
石川県	能美市	能美市能美市教育委員会	市内小中学校の学校給食の献立に「うどん」が入る場合は、地産地消の観点から、地元製麺所製の米粉うどんを使用する。	平成21年	○ めん 市内小中学校の学校給食の献立に「うどん」が入る場合は、地産地消の観点から、地元製麺所製の米粉うどんを使用する。 ○ 技術開発等 製麺所は、地元JAからの働きかけ・協力を受けて米粉麺の製造に着手。米粉うどんには県産コシヒカリの米粉を30%配合、地元特産の加賀丸いもをつなぎに使用し、もちもち感を出している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
石川県	小松市	小松市学校給食会	地元産米の消費拡大を目的として、地元JA等からの働きかけを受け、米粉パンを導入することとなった。	平成21年(試験導入は20年9月～)	○ パン 地元小松市産の米粉を30%使用した米粉パンの学校給食を、小松市内の全小中学校で毎週1回実施。
福井県	越前町	越前町	学校給食会で米粉パンの取扱いがあることから米粉普及のためにも使用したい。また、越前「田んぼの天使」有機の会の米粉パンは児童・職員から食べたいとの強い要望があるため。	平成19年4月	○ パン 町内の小学校8校・中学校4校に年1～3回(各学期に1回)、「田んぼの天使」有機の会の米粉パンを導入している。
福井県	若狭町	(有)氣ごころや、若狭町	若狭町では、学校給食において、ごはん食推進と地産地消の取組を行っており、平成18年度より試験的にパン食の日を地元業者(氣ごころや)が作成した米粉パンに一部切り替えた。地元でとれた焼きたての米粉パンを生徒に提供することによって郷土の産業や食料への理解を深める。	平成18年5月	○ パン 平成18年5月から若狭町産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を町内の全小中学校において、週平均0.2回実施。
岐阜県	垂井町	垂井町学校給食センター	町内農産物の活用	平成18年	○ パン 米粉パンを町内の小中学校、幼稚園で年2回使用。当初は全て垂井町産コシヒカリを使用していたが、価格が高いため、昨年より岐阜県産ハツシモも使用している。本年はまだ実施していないが秋以降、予算をみて1回ないし2回実施したい。これからパン屋の見積をとる。
愛知県	一宮市	一宮市教育委員会	一宮市近郊で生産される食材の活用を検討していく際に、(財)愛知県学校給食会で開発が進められていた米粉パンに、地元農協産米の米粉を使用することができると分かったため、行事食として使用した。	平成21年	○ パン 一宮市及びJA愛知西管内で生産される農産物を使用した学校給食を提供するため、平成21年12月に「一宮を食べる学校給食の日」を設定し、JA愛知西産「あいちのかおり」の米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を、市内47小中学校で年1回提供した。平成22年度は米粉を50%とし、47小中学校で年3回及び14小中学校で年2回提供する。
愛知県	稲沢市	稲沢市	地産品利用の一環として使用を決めた。	平成21年	○ パン 平成21年度より、地元産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内全小中学校で実施している。平成22年度については、単独調理校21校で、(財)愛知県学校給食会が取り扱う米粉50%(小麦粉含む)使用の米粉パンを年2回使用する予定。
愛知県	弥富市	弥富市教育委員会	学校給食での国内産及び地産地消の推進と啓発	平成21年	○ パン 平成21年6月から、愛知県海部産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内の全小中学校において実施している。(年2回程度)

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	米粉パン等導入にあつた背景及び目的等	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
愛知県	蟹江町	蟹江町給食センター	地域の米で作ったパンを給食週間に児童生徒に知らせるため	平成22年	○ パン 平成22年1月26日に(財)愛知県学校給食会の「愛知県産大地の風」を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を市内の7小中学校で年1回提供した。平成22年度においても実施予定。
愛知県	津島市、大治町、七宝町、甚目寺町、美和町	海部東地域水田農業推進協議会	お米からでもおいしいパンが出来ることを小・中学生に知らせ、米の消費拡大につなげたい。また、地産地消にもつなげたい。	平成18年	○ パン 平成18年度より地元産米粉を100%使用したロールパン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を管内全小中学校で実施している。
愛知県	豊川市	豊川市学校給食センター	地産地消の事業として、地元の米を活用した米粉パンを導入することとなった。	平成15年	○ パン 旧音羽町は平成15年1月から年1回、旧御津町は平成15年1月から学期1回(年3回)実施している。旧豊川市は平成19年1月から学期に1回(年3回)実施している。 ○ 技術開発等 パン業者が試作し、学校栄養職員等と改良点を話合った。
愛知県	蒲郡市	蒲郡市学校給食センター	米粉パンを全児童・生徒に実施したいが、価格が高いためセレクト給食で米粉パンの美味しさを知ってもらおうと計画。	平成19年	○ パン 平成19年10月にあいちのかおり米粉100%(小麦グルテン使用割合20%)を使用した米粉パンをセレクト給食で実施。
愛知県	田原市	田原市教育委員会	給食週間に合わせて実施	平成16年	○ パン 「あいちの米粉パン50」の学校給食を市内全小中学校(27校)で実施。
愛知県	瀬戸市	瀬戸市給食センター	米粉パンが好評であると聞き、当市でも導入した。	平成21年	○ パン 平成22年4月から県内産米を50%使用した「あいちの米粉パン50」(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内の全小中学校、養護学校において、年4回実施予定。
愛知県	春日井市	春日井市学校給食センター	県事業「愛知を食べる学校給食の日」に地元米を使用した米粉パンを献立に取り入れる。	平成21年	○ パン 平成21年度開始。当初1回の予定を本市事業「思い出の学校給食」で再度取り組んだ。
愛知県	犬山市	犬山市教育委員会	米の消費拡大の一環	平成21年	○ パン 平成22年1月に1回使用。平成22年11月に1回、平成23年1月の学校給食週間にも1回使用。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
愛知県	江南市	江南市立学校給食センター	米粉パン特有の風味、小麦パンにはないおいしさを子供達に知ってもらい、多様な食材への関心を高め、「食育」の一環としての効果を目的としている。また、地産地消についても児童・生徒の理解が深まるよう指導する。	平成21年	○ パン 平成21年年2回提供。平成22年も年2回提供予定。
愛知県	小牧市	小牧市教育委員会学校給食課	愛知県産の食品を給食に取り入れる目的のため、愛知県学校給食会で新たに作られた米粉パンを導入した。	平成20年	○ パン 平成20年度より毎年、年1回程度実施している。
愛知県	尾張旭市	尾張旭市学校給食センター	給食センターにおいて、給食の食べ残しが非常に多いための対策として目新しい食物をメニューとして取り入れた。	平成18年	○ パン 平成18年に初めて導入。地産地消の取組の一環。米粉パンの重量は小学校低学年30g、小学校高学年40g、中学校50g
愛知県	岩倉市	岩倉市学校給食センター	児童生徒へ安全で安心なおいしい学校給食を作るため給食品目が増えることで、児童生徒に喜ばれ楽しんで給食を食べてもらうことを目的に実施。	平成20年	○ パン 平成20年度、平成21年度に小中学校(7校)へ年1回実施。
愛知県	豊明市	豊明市市立学校給食センター	地場産のお米を使用した米粉パンを導入し、地産地消の推進を図る。	平成19年	○ パン 平成19年度より1年に1回、米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を小中学校において実施してきた。
愛知県	日進市	日進市立学校給食センター	児童生徒への食育を進めるため、地場産物を多く給食に取り入れるよう取り組んできた。その成果があり、平成21年度は市内産の米を給食に多く使えるようになった。その一環として実施したもの。	平成21年	○ パン 平成21年度3月に市内産米を使い1回実施。
愛知県	大口町	大口町立学校給食センター	児童・生徒に米から作られたパンを味わってもらおう。愛知北農協産あいちのかおりであることを知らせる。地産地消の推進。	平成20年	○ パン 給食週間に実施した。愛知北農協産あいちのかおりの米粉を100%(小麦グルテン使用割合20%)のものを使用。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
愛知県	扶桑町	扶桑町立学校給 食共同調理場	愛知県産の米を使用し て作ったパンがあること を知り、パンは米からで も出来ることを子供たち に知ってもらいたく実施 した。	平成18年	○ パン 年1回の学校給食週間に合わせ、愛知県産米粉を100%(小麦グルテン使用割 合20%)使用した米粉パンを学校給食として町内小中学校で実施中。
愛知県	半田市	半田市学校給食 センター	知多半島でとれた米か ら作られた米粉を使った 米粉パンを使うことで、 地産地消を行う。	平成19年	○ パン 平成19年1月より愛知県産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの 使用割合20%)を市内の小中学校において年2~3回実施。
愛知県	常滑市	常滑市北学校給 食共同調理場	地場産のお米を使用し た米粉パンを導入し、地 産地消を推進する。	平成17年	○ パン 市内の児童・生徒に一般物資として米粉パンを年2回提供する。
愛知県	東海市	東海市立学校給 食センター	子供達のお米から作っ たパンというものを教え る。主食の種類を増やし 楽しい給食を目指す。地 場産のお米を使用した米 粉パンを導入して地産地 消を推進する。	平成17年	○ パン 平成17年9月から愛知県産米を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用 割合20%)の学校給食を市内小中学校において年1回程度実施している。
愛知県	知多市	知多市立八幡給 食センター	学校給食に米粉パンを 提供し、児童・生徒に愛 知県産の米を使用したパ ンをPRすることによ り、米の消費拡大を図 る。	平成20年	○ パン 平成22年2月2日に愛知県学校給食会から購入した米粉100%(小麦グルテ ン使用割合20%)の米粉パンを市内小中学校15校全校を対象に提供した。
愛知県	阿久比 町	阿久比町立学校 給食センター	地産地消の一環とし て、「食育月間」や「学 校給食週間」などでPR する。阿久比町特産の阿 久比米を使用しお米に対 する理解を深めてもら う。	平成18年	○ パン 6月の「食育月間」19日は「食育の日」に併せて6月17日、11月11 日、学校給食週間に併せて1月27日に実施。 ○ その他 5月に柏餅、10月に月見だんご、11月に米粉マドレーヌと年3回米粉を 使ったデザートを提供。
愛知県	東浦町	東浦町学校給食 センター	子供達に米(米粉)か ら出来るパンがあること を教える。地場産の米粉 を導入し、地産地消を推 進する。米の消費拡大の 一環。	平成20年	○ パン 平成20年から知多産米粉100%(小麦グルテン使用割合20%)の米粉パンを 使用している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
愛知県	南知多町	南知多町学校給食センター	米消費拡大事業の一環。児童・生徒に米からパンが出来ることを知らせる。	平成21年	○ パン 平成21年1月から知多半島産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を小中学校において実施。 ○ 技術開発等 米粉の最低加工重量が80 ^g のため80 ^g 以下の注文が出来ない。
愛知県	美浜町	美浜町学校給食センター	子供達にお米でパンが出来ることを教えられる。小麦の価格の変動不安。	平成21年	○ パン 6月15日と1月の学校給食週間で年2回予定。
愛知県	武豊町	武豊町学校給食センター	地産地消、パンの多様化。	平成19年	○ パン 学期に1回実施。 ○ その他 デザートのお米タルトを年1~2回実施。
愛知県	岡崎市、幸田町	岡額地域水田農業推進協議会	岡崎地域水田農業推進協議会が岡崎市内及び幸田町内の小中学校の給食に米粉パンを提供することで、地元農産物への理解を深め、消費拡大に結び付ける。	平成17年	○ パン 岡崎市・幸田町産米粉を80%使用した米粉パンの学校給食を平成17年度から岡崎市内の小中学校において、また、平成18年度から幸田町内全小中学校において年1回実施。平成21年度においても岡崎市・幸田町各1回実施。
愛知県	岡崎市	岡崎市経済振興部農務課、岡崎市教育委員会保健給食課	岡崎地域水田農業推進協議会が岡崎市内の小中学校の給食に地元産米を提供することで地元農産物への理解を深め消費拡大に結び付けるために米粉パンを実施。	平成21年	○ パン 平成21年1月から市内の全小中学校1回給食週間に合わせて実施。平成21年度は6月に1回、協議会分1回の計2回実施。平成22年度からは岡崎地域水田農業推進協議会からの米粉パンの提供はなくなったが、岡崎市独自の取り組みとして年2回実施予定。6月食育週間、1月給食週間
愛知県	碧南市	碧南市教育委員会	主食の多様化	平成19年	○ パン 平成19年3月から碧南市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン用割合20%)の学校給食を市内全小中学校において実施してきた。(幼稚園でも実施)
愛知県	刈谷市	刈谷市教育委員会	地産地消の推進	平成18年	○ パン 平成18年6月から刈谷市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を市内全小中学校において学期に1回ずつ年3回実施。 ○ 技術開発等 愛知県学校給食会委託業者のフレンズパン協業組合が製品開発をした。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	米粉パン等導入にあつ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
愛知県	安城市	安城市教育委員会	平成16年度、安城市で米米フォーラムが開催され、そこで収穫された米を使用し米粉パンを提供した。地産地消事業の推進を図るため、地元で収穫された米を使用する。	平成17年	○ パン 平成17年1月から安城市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内の全小中学校において学期に1回、年3回実施。
愛知県	知立市	知立市学校給食センター	平成19年度6月19日を「愛知を食べる学校給食の日」とし、その日の献立の中に知立市産米「あいちのかおり」の米粉を使った米粉パンを取り入れた。	平成19年	○ パン 平成19年6月から知立市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を市内の全小中学校において、年1回実施。平成22年度からは「あいちの米粉パン50」を導入予定。
愛知県	高浜市	高浜市教育委員会	高浜市においては、学校給食に地元産の食材を積極的に取り入れ、児童・生徒に地元の農産物・農業への関心と理解を深めてもらうとともに、食と健康の結び付きを学んでもらえるように地産地消事業の推進に努めている。この事業の更なる推進を図るため、高浜市で収穫された米を使用した米粉パンを導入した。	平成19年	○ パン 平成19年6月から高浜市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内全小中学校において実施。
愛知県	一色町	一色給食センター	地産地消の推進	平成18年	○ パン 平成18年6月から西尾市・幡豆郡産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を町内の全小中学校において実施。
愛知県	吉良町	吉良町立学校給食センター	地元産の米の消費拡大と地産地消を推進する。	平成18年	○ パン 平成18年3月から西尾市・幡豆郡産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を町内の全小中学校において実施。平成21年度は年1回実施。平成22年度は県給食会が開発した「あいちの米粉パン50」を導入した。
愛知県	幡豆町	幡豆町立学校給食センター	米消費拡大、米への理解を深める。	平成19年	○ パン 幡豆町が独自にJA西三河から原料を調達し、製パン業者に製造を委託した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を町内全小中学校にて実施。
愛知県	豊田市	豊田市教育委員会	県内有数の米の生産地であり、平成15年9月から地元産「大地の風」を米飯給食に導入しており、好評を得ている。新たに地産地消の一層の推進と主食の多様化を図るため、地元産米を使用したパンを平成16年4月から導入し、以降継続的に使用している。	平成16年	○ パン 平成16年4月から地元産「大地の風」を使用した米粉パンの学校給食を開始した。平成22年4月現在で市内小学校(75)、中学校(26)、特別支援学校(1)、こども園等(98)において月1回実施。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
愛知県	みよし市	みよし市立学校給食センター	地場産米を使った米粉を使用することで、児童、生徒に「米の良さ」「米の重要性」「地場産米の消費拡大」の理解・普及を図る。	平成19年	○ パン 平成19年2月からみよし市・豊田市産米粉を使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を全小中学校において実施。平成21年度は年3回実施。平成22年度はみよし市産米粉を使用した米粉パンを年6回実施予定。
三重県	大台町(旧宮川村)	大台町(旧宮川村)	宮川村では、管理栄養士の発案で平成15年に学習田で刈り取った米を小中学校の給食に出したところ好評で合ったことから、月1回程度米粉入りパンを学校給食に導入するようになった。	平成15年	○ パン 学習田で収穫した米と農協より購入した米を使用。小麦グルテンは使用せずパン本来の風味を維持するために(米粉2:小麦粉8)の配合割合でパンを焼いている。米粉入りパンは子供たちにも人気があり、今後も月に1回程度導入していく予定。
大阪府	豊中市	豊中市教育委員会	小麦アレルギー対策(但し、グルテン添加有り)		○ パン 年三回(学期に一回)実施
大阪府	吹田市	吹田市教育委員会		平成21年	○ パン 年一回実施
大阪府	高槻市	高槻市教育委員会	地産地消を進めるため高槻市産米を使っている	平成17年	○ パン 当初年三回だったが、平成20年から年四回実施
大阪府	摂津市	摂津市教育委員会	平成19年度(H20.2)導入	平成20年	○ パン 年一回程度実施
大阪府	交野市	交野市教育委員会		平成21年	○ パン 平成21年に年二回実施した。 22年度は検討中
大阪府	松原市	松原市教育委員会			○ パン 年三回程度実施
大阪府	島本町	島本町教育委員会		平成21年	○ パン 平成21年度は年一回実施した。 22年度は年間11回(月1回程度)の見込み
大阪府	熊取町	熊取町教育委員会	地産地消を進めるため熊取町産米を使っている		○ パン 平成21年度に年2回実施
大阪府	田尻町	田尻町教育委員会	地産地消を進めるため田尻町産米を使っている		○ パン 平成21年度は年一回実施 平成22年度は年三回実施予定
兵庫県	神戸市	神戸市	・主食の多様化 ・米の消費拡大	平成21年	○ パン 平成21年2学期から開始し、市内の全小中学校と特別支援学校で年3回実施。米粉40%(兵庫県産)グルテン10% ○ その他 副食材料として10% (国産米粉神戸市全体年間3.8トン)
兵庫県	芦屋市	芦屋市	・地産地消の取組を推進 ・食料自給率を高めるため	平成20年	○ パン 学校給食を市内の全小中学校で年5回実施。米粉80%を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
兵庫県	三田市	三田市	篠山市が、平成17年度に米粉パン給食を再開したことが、関係者、職員に対し、導入への意識向上と醸成に繋がり、地産地消を図る目的で導入することとなった。また地元製パン委託業者が米粉パン導入に前向きで協力的であったことも大きかった。	平成18年	○ パン 平成18年5月から三田市産どんとこい米粉80%使用した米粉パンの学校給食を市内の全小中学校で5回、平成20年度は年6回、平成21年度から年8回。(財)県体育協会学校給食総合センターの協力を得て、製パン委託業者が技術を習得。三田市産どんとこい米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)
兵庫県	篠山市	篠山市	農業活性化を目的に平成15年度に初めて無償交付政府備蓄米を使用して導入された。2年目以降は政府備蓄米が有償となり割高になることから中止していたが、地産地消を図るため、価格の低い加工用米を給食導入できるよう働きかけ17年5月から米粉パン供給を再開した。	平成17年	○ パン 平成17年5月から学校給食を市内の全小中学校及び幼稚園、養護学校において、週平均2回実施。篠山市産米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)
兵庫県	丹波市	丹波市	米粉パンを導入している市島地域は旧町時代より完全米飯を実施していたが、平成19年度に米飯、パン給食回数統一を行い米飯4回パン1回に統一された。その際、市島地域については、完全米飯に取り組んできた経緯から米粉パンが導入された。	平成19年	○ パン 米粉パン週1回(丹波市市島地区)丹波市産コシヒカリ米粉31%小麦グルテン15%の使用割合
兵庫県	稲美町	稲美町	地産地消の一環から出来る部分の拡大をはかるため、21年度から試行的に開始。今年度1学期1回実施。	平成21年	○ パン 平成21年度から稲美町産の米粉を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を全小学校において1学期1回実施。
兵庫県	小野市	小野市	県の農業改良普及員より特産である酒米「山田錦」を使った米粉パン開発の提案があり、農業関係者で検討し、製造された学校給食への導入となった。	平成16年	○ パン 平成16年4月から学校給食を市内の全小中学校において週平均1.5回実施 ○ 技術開発等 小野産「山田錦」米粉を80%使用した米粉パン導入にあたり、福森先生の技術指導を受けた。
兵庫県	加西市	加西市	加西市農林共済課、加西市教育委員会、加西市農業委員会、JA兵庫みらい加西営農センター、加西農業普及センター、社農林振興事務所及び栄養士等で地産地消推進協議会を平成16年に設立。米の消費拡大の一環として米飯給食を平成21年度から週3回から4回へ増加したため、米粉パン給食については月1回維持。	平成17年	○ パン 平成17年度から学校給食を市内の全小中学校及び幼稚園、養護学校において、月1回実施。加西市産キヌヒカリ米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
和歌山 県	和歌山 市	和歌山市	他県で開催された研修 会に栄養士が参加した 際、米粉パンの試食があ り、おいしかったとのこ とで、和歌山市でも取り 入れることとなった。	平成18年	○ パン 平成18年9月に、国産米を原料に使用した米粉50%のパンの学校給食を、市 内の全小学校及び一部幼稚園において実施。また、19年度も同様に実施した。 20年度も9月に1回実施の予定であったが、米粉パンに使用する米粉の原産地が 確認できなかったため中止した。 21年度は、地産地消の一環として地元JAとの連携により、地場産米を 使った米粉を使用して10月及び1月に各1回(計2回)米粉パンの給食を実施し た。 ○ 技術開発等 製品化にあたっては学校給食パン業者に依頼した。当初は生地への温度への注 意等、小麦粉100%のパンとの違いに戸惑いがあったが、米粉パン給食導入にこぎ つけた。
島根県	松江市	松江市	米粉の利用拡大	平成21年	○ その他 カップケーキ(デザート)として年1回
島根県	斐川町	斐川町	地元の米の消費拡大 と、地産地消の推進	めん 平成18年 揚げ粉 平成19年	○ めん 月に1回程度、米粉うどんを使用 ○ その他 揚げ粉として、小麦粉等と混ぜて使用
島根県	雲南市	雲南市	地産地消推進のため、 飯南町と連携して導入	平成17年	○ パン 雲南地域産米粉を使用し、市内小中学校において学期に1回実施
島根県	飯南町	飯南町	地産地消推進のため、 雲南市と連携して導入	平成17年	○ パン 雲南地域産米粉を使用し、町内小中学校において学期に1回実施
島根県	江津市	江津市	地産地消の推進を検討 している際に県から提案 があり、導入。	平成21年	○ めん 年に3回程度、米粉めんを実施
岡山県	岡山市	岡山市	食育推進をする食材と して、また、地場産物活 用、米の消費拡大の一環 として、岡山市内産米の 米粉を利用した学校給食 への米粉パンの導入。	平成16年	○ パン めんの副食として、足守メロン果汁を使った米粉メロンパンを平成16年4月か ら足守地区の学校で年1回提供した。平成21年度は足守中のみ
岡山県	新見市	新見市農林課、 新見市教育委員 会	米の消費拡大と地産地 消の観点から、旧哲西町 に米粉パン製造施設が作 られた。旧町では、給食 会の給食パンと同価格に なるよう差額補助が行わ れていた。平成17年に市 町村合併で新「新見市」 となり、併せて米粉製造 工場が完成し稼働を始め た。	平成15年	○ パン パン食は月2回(すべて米粉パン)パン食のうち年に5回は哲西町の米粉パン を使用(米粉パン8割、小麦グルテン2割)を使用。それ以外は県給食会の米粉 パン(米粉2割、小麦グルテン8割)を使用。哲西町の学校はすべて哲西町の米 粉パンを使用している。
岡山県	奈義町	奈義町	・奈義町産米の消費拡大 ・奈義町で収穫された安 全で新鮮な食材を使った 学校給食を目指す。	平成22年	○ パン 平成22年4月から奈義町産米粉を使用した米粉パン(奈義町産米粉80%、小麦 グルテン20%)の学校給食を、市内の小中学校において、週1回実施。
広島県	大竹市	大竹市教育委員 会	大竹市教育委員会にお いて、地産地消・食料自 給率向上の観点から、大 竹産の米を使った米粉パ ンの導入が検討された。	平成20年	○ パン H20.1~広島県大竹市産米粉を20%使用したコッペパンを学校給食へ出して いる。年9回、市内の全小中学校で実施している。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
広島県	東広島市	東広島市教育委員会	食の安全・安心を学校給食に取り入れ、地産地消にもこだわっていききたいと思い、同じ賀茂大地でもある大和町の米粉めんを導入した。	平成18年	○ めん 年1回広島産100%の米粉めんを実施している。
広島県	安芸高田市	安芸高田市教育委員会	学校給食における地産地消推進の観点から、市内の製パン業者が製造する米粉パンを、安芸高田市高宮町内の3小学校に導入した。	平成17年	○ パン 平成17年4月から、安芸高田市産コシヒカリの米粉を100%使用した米粉パンの学校給食を、市内高宮町内の3小学校の学校給食において、月1回実施。
山口県	和木町	和木町	地産地消の推進を目的として、平成19年度から地元の米粉を使っためんを学校給食へ導入している。平成20年度からは、米粉を使ったパンも導入している。	平成19年	○ パン 米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を、町内の小中学校において、各学期ごとに1回程度実施。 ○ めん 山口県産米粉を100%使用した米粉めん(米粉の使用割合70%)の学校給食を、町内の小中学校において、各学期ごとに1回程度実施。
徳島県	小松島市	小松島市教育委員会	地産地消及び食育推進の観点から、小松島の米を使用した米粉パンを導入。	平成20年	○ パン 平成20年11月から小松島市内のキヌヒカリ30%を使用した米粉パンを、小松島市内の全小中学校において月1回実施。平成22年度も、小松島産コシヒカリを50%(20%グルテン入り)を使用して月3回程度継続予定。
徳島県	板野西部地域(3市町村)	板野郡西部学校給食組合 学校給食センター	委託パン業者等が米粉パン(米粉入りパン)の技術習得を機に、生徒の目先が変わり米の消費拡大にもつながる等から導入。	平成18年	○ パン 平成18年4月から上新粉30%使用した米粉入りパンを、阿波市の一部(土成町、吉野町)、板野町及び上板町内の全小中学校において、月1回実施。平成20年10月以降中止していたが、平成21年10月に上新粉30%使用した米粉パンを実施。平成22年2月～3月まで「徳島県米粉利用拡大事業」を利用して、月1回徳島県産コシヒカリ30%使用の米粉パンを実施。
徳島県	藍住町	藍住町教育委員会	平成21年度「徳島県米粉利用拡大事業」による米粉の無償提供があり、学校給食に取り入れた。	平成22年	○ パン 平成22年1月から3月まで、徳島県産コシヒカリ50%入りの米粉パンを給食に取り入れ、平成22年度は7月から5回実施予定。
徳島県	石井町	石井町学校給食センター	平成21年度「徳島県米粉利用拡大事業」による米粉の無償提供があり、学校給食に取り入れた。	平成22年	○ パン 平成22年2月から4月までの間、月1回石井町内の小中学校において、徳島県産コシヒカリ30～50%入りの米粉パンを給食に取り入れた。また5月からは、月1回石井町産のコシヒカリを使用して米粉パンを実施する予定。今後は全小中学校において、米粉50%入りの米粉パンを提供していきたい。

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	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
高知県	高知市(養護学校を除く)	教育委員会(学事課)	高知市教育委員会、(財)高知市学校給食会は地元の食材を地元で消費する「地産地消」の一環として、平成18年度から学校給食に地元産コシヒカリを使用したデザートを導入した。 また、児童から米の消費拡大、自給率アップのため給食へ米粉パンを導入して欲しいとの依頼を受け、中国四国農政局高知農政事務所の協力の下、業者と調整を行い米粉パンが完成した。平成21年度は12月から米粉パンを月1回導入。	平成18年	○ パン 平成21年12月から高知県産米粉(平成21年度は政府備蓄米を使用)100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合18%)の学校給食を月1回実施。平成22年度も年間4回実施の予定。 ○ その他 食品製造メーカー、J A高知市の協力の下、高知市産コシヒカリを使用した「お米ムース」等を平成18年度から市内(旧春野町を除く)小学校41校、中学校6校、幼稚園の給食に提供している。
高知県	高知市(市立養護学校)	市立養護学校	児童から米の消費拡大、自給率アップのため給食へ米粉パンを導入して欲しいとの依頼を受け、中国四国農政局高知農政事務所の協力の下、業者と調整を行い米粉パンが完成した。平成21年度は12月から米粉パンを月1回導入。	平成18年	○ パン 平成21年12月から高知県産米粉(平成21年度は政府備蓄米を使用)を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合18%)の学校給食を月1回実施。平成22年度からは、月1~2回実施の予定。
福岡県	久留米市	久留米市	久留米市でとれた米で作った米粉パンを学校給食に供給することにより、米粉用米の安定生産及び児童生徒、家庭への米粉パンの普及啓発を図るとともに、米の消費拡大を推進することを目的とする。	平成21年	○ パン 平成21年10月から平成22年3月まで久留米市産ヒノヒカリを70%と久留米市産ミナミノカオリを30%使用した米粉パンの学校給食を市内の小中学校において月1回実施。
福岡県	うきは市	うきは市、J Aにじ(耳納の里)	3ヶ月に1回、行政(うきは市)、学校(栄養士等)、食材提供者(J Aにじ)、農家代表で会議が開催されている。 会議の中で米粉パンを試食してもらったら好評で、学校側から給食に提供して欲しいと申し入れがあった。 地産地消並び、米の消費が落ち込む中、消費拡大の一環として米粉パンを普及させるために導入した。	平成20年	○ パン 平成20年7月から福岡県産(吉井町)ヒノヒカリを80%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)の学校給食を市内の小中学校において年1回実施。 平成21年7月からは、年2回実施。
熊本県	山鹿市	山鹿市	地域物産館「水辺プラザかもと」で地元産原料の米粉パンが製造販売されていることもあり、地産地消の一環として実施。	平成14年	○ パン 旧鹿本町全小中学校、幼稚園を対象に実施。(幼稚園1、小学校4、中学校1)

平成21年度 給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府 県名	市町村 名	実施者等	米粉パン等導入にあつ 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
大分県	大分市	大分市農林水産課	<p>米の消費量が減少傾向にある中、食生活の多様化、加工技術の向上を背景に米粉パンを始めとする新たな米の用途の開発が進み、粒食以外での多面的な活用が期待されている。</p> <p>しかし、学校給食における米粉パン導入については、基本パン(小麦粉パン)に比べ価格が高いことから進まない状況にある。</p> <p>そこで米粉パンの導入に際し、導入費用の一部を補助することにより、米粉パンの導入を促進させ、将来の米の消費拡大に繋げる。</p>	平成20年	<p>○ パン</p> <p>市単独事業としては平成20年から実施。(平成16～18年度まで県事業)</p> <p>当該年に米粉パンを3回/年以上導入する小中学校及び共同調理場(ともに給食運営委員会)に対し、米粉パン(規格60gを基準)1個当たりの価格の5分の1を、導入した個数に乗じた額を補助する。</p> <p>また、300人以下の小学校に対しては、上記の補助に加え「小規模校加算」を補助している。</p>
大分県	日田市	農林振興部農産物流通対策室	<p>米の消費拡大にあたり、米粉パンは食生活の多様化・加工技術の向上を背景に粒食以外の主食としての活用が最も期待できる。</p> <p>最近では米粉パンの開発も盛んでその販売も好評を得ている。</p> <p>そこで、児童・生徒に米粉パンのおいしさを知ってもらい、米の消費拡大・食料自給率の向上につながることを期待される。</p>	平成16年	<p>○ パン</p> <p>平成16年から(市町村合併前)旧日田市において、月1回学校給食に大分県産米粉を利用した米粉パンを導入。</p> <p>平成20年10月より(市町村合併後)日田市内全域において、米粉パンを導入。</p>