



令和4年度学校給食用パンの提供について

～令和4年4月より、国産小麦100%使用のパンを提供開始予定です～

これまで外国産小麦と国産小麦のブレンドの原料で提供してきました学校給食用パンは、令和4年4月より国産小麦を100%使用した原料のパンを提供できる予定です。

主原料となる小麦粉が変更になることから、これまで工場とともに製造工程を一から見直し試作を重ね試行錯誤を続けてきましたが、ようやく子供たちが安心して食べられるととてもおいしいパンを製造することができるようになりました。

なお、現段階における配合割合等の変更は次のとおりです。供給価格については決定次第ご案内いたします。

1. 配合割合等について

(1) 小麦粉の配合割合の変更

現行	
アメリカ産・カナダ産・ 国産（宮城県・岩手県産）	70%
宮城県産（夏黄金）	30%



令和4年度	
北海道産（ゆめちから）	50%
宮城県産（夏黄金）	40%
宮城県産（シラネコムギ）	10%

(2) その他の副資材の配合割合の変更

現行	
イースト	2.5%



令和4年度	
イースト	3.0%

2. 令和4年度学校給食用パン製造一部メニューの一時製造休止について

○現在ご提供中のパンメニューのうち、一部製品において製造上の問題から、次の商品を一時的提供を休止させていただきます。何卒ご理解賜りますようお願いいたします。

- | | | |
|------------------|---------------|------------|
| ・黒角食パン（角型） | ・変形パン（ツイスト型） | ・金時豆パン（丸型） |
| ・パンプキンパン（ツイスト型） | ・チョコレートパン（丸型） | |
| ・米粉玄米ハニーパン（コッペ型） | | |

【本件に関するお問い合わせ先】

公益財団法人 宮城県学校給食会 物資課 針生 快晟

TEL : 022-257-2324