

県学校給食会が本年度初導入

讃岐っ子の給食に香川の小麦を一。給食で使う米やパンを提供している県学校給食会(高松市西宝町)は本年度初めて、

県オリジナル小麦「さぬきの夢2000」を使ったパンを導入した。地産地消推進などが狙い。(伊東圭一)

県産小麦のパン食べて

「夢2000」使い香り強く



昨年6月に行われた「夢2000」パンの試食会。本年度から給食に使われる。坂出市

小中などへPR 地産地消を推進

導入したのは、「夢2000」を表皮ごと粉にした全粒粉を30%含むコッパン。外国産小麦で作る従来のコッパンがどれだけ子どもたち口にいいのか、県教委は「食への安全が揺らぐ中、県産小麦なら安心。価格面などでは従来品と差がなければ普及するのでは」とみる。

同会は「夢2000」は県産小麦で、小麦の香りが強いのが特徴という。献立では「全粒粉パン」の名称で扱う。同会は県内の国公立小中学校、養護学校計二百六十九校で使う小麦粉を一括して買い付け、製パン業者を通じて学校に供給。これまで食パン、バターロールなど六種類を扱っていたが、子どもが地元食材に触れる機会を増やそうと、昨年からは製パン業者と協力して全粒粉パンの試作を進めてきた。

同会は「夢2000」は県産小麦で、小麦の香りが強いのが特徴という。献立では「全粒粉パン」の名称で扱う。同会は県内の国公立小中学校、養護学校計二百六十九校で使う小麦粉を一括して買い付け、製パン業者を通じて学校に供給。これまで食パン、バターロールなど六種類を扱っていたが、子どもが地元食材に触れる機会を増やそうと、昨年からは製パン業者と協力して全粒粉パンの試作を進めてきた。

本年度、多くの学校にも用途が広がっている。