

4月 給食たより



令和6年度4月号
那須烏山市学校給食センター
TEL0287-88-2135



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新年度のスタートです。今年度も、成長期のみなさんの心と体の健康を支えるため、安心・安全に留意し、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。1年間よろしくお願いたします。



学校給食について



- ごはん** 週3回(月・火・木曜日) 月に1回 金曜日がごはんの日になります。
- パン** 週2回(水・金曜日) パンの日は麺(めん)・うどん(うどん)等になることもあります。
- 牛乳** 毎回 栃木県産牛乳です。200mlの紙パックです。
- おかず** 決められた栄養量をみたすよう、いろいろな調理法で献立の多様化を図っています。また、地元の旬の野菜を使用しています。

学校給食は、ごはんやパンなどの主食に肉・魚・卵などを使ったメインのおかず(主菜)と野菜などを使ったおかず(副菜)を組み合わせています。

学校給食のパン



小麦粉は外国産を使用しています。外国産の小麦粉は国内産と比べるとたんぱく質の量が多いので、ふっくらしたパンができます。また風味があっさりしているので、食事全体のバランスを考えた時に、給食のパンには外国産の小麦粉で作るのが向いているようです。

学校給食用のパンは、県内の指定工場に委託し、作られています。

学校給食で提供される原料の小麦粉や脱脂粉乳などは県内同じものを使用しています。市販されているパンはバターや生クリームを使用することで、甘みや口当たりがよくなり食べやすくなりますが、学校給食の摂取基準を満たすために、小麦粉や脱脂粉乳、砂糖などの配合割合も県内統一で決められています。

品質を維持・向上させるために、年に2回「学校給食用パン品質審査会」が実施されています。コッペパン部門とその他のパン部門に分かれ審査され、審査員は全国の学校給食用のパンを審査している方や大手パンメーカーで長年に渡ってパンの研究を行っている方などが行います。パンの焼き色具合や膨らみ具合、味などについて審査しています。審査員は、切った断面を見ただけで発酵時間の長さや焼き具合を見抜くことができます。パン屋さんには子どもたちのために、日々製造技術の向上に努めていただいています。

学校給食用パン品質審査会の様子

