

ふっくらモチモチ！！

## 県産米粉パンが学校給食へ登場

米粉は、パンなどの新しい食材として注目を集めており、米の消費拡大による農業振興や、農商工連携による県内食品産業の活性化にも寄与するなど、大きな期待が寄せられています。

県では、くまもと地産地消推進県民条例の趣旨を踏まえ、経費の一部を助成して、県内小中学校等の学校給食に、ふっくらモチモチの県産米粉パンの提供を9月から開始します。なお、全県的規模で、毎週行うのは全国的にも珍しい取組です。

### 県産米粉パンの特徴

熊本県産のお米と小麦粉を使用して作ったパンです。

米粉パンは、しっとりしていて、ふっくらモチモチした食感や、腹持ちがいいのが特徴です。

パンの形は、お茶碗についだごはんのイメージと、表面積を小さくすることで製造後のばさつきを抑えるため、丸パンタイプで提供されます。

〔配合割合〕

パン用県産米粉 65%      パン用県産小麦粉 20%

グルテン等改良剤 15%

その他、砂糖、塩、イースト、脱脂粉乳、ショートニング、水

### 実施計画

県内の小中学校等約6百校、約16万人の児童・生徒を対象に、週1回程度の米粉パン給食が実施される予定

#### 給食に関するお問い合わせ

教育庁 義務教育課  
環境・食育教育班 作田,原田(内線6787)  
(ダイヤル)096-333-2689)

#### 助成事業に関するお問い合わせ

農林水産部 農産課  
農産流通班 大島,富永(内線5378)  
(ダイヤル)096-333-2388)