

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年(和暦)	2. 取組の概要				
				①品目別の取組状況			②技術開発等	
				パン	めん	その他		
青森県	公益財団法人青森県学校給食会	米の消費量が減少傾向にある状況から、米の多様な活用と地産地消の推進のため「米粉パン」を平成18年度から学校給食に導入した。	平成18年	平成22年11月から青森県米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合15%)の学校給食を週平均0.6回実施。	平成23年度から県内の製麺事業者が学校給食に米粉麵を供給している。	餃子の皮、カレールー、デザート、蒸しパン及び行事菓子(だんご、柏餅)等に米粉を使用している。		
岩手県	岩手県学校給食会	多様化している学校給食に対応するため	平成20年	平成20年2月から県産米粉3割混用したパンを一部小中学校で実施。平成21年4月から全面的に実施。			米粉及びグルテンの配合割合、従来使用している小麦粉との相性。県パン工業組合技術アドバイザーによる技術講習を全面的に実施。	
秋田県	公益財団法人秋田県学校給食会	米の消費拡大と地産地消の一環として導入した。	平成17年度	秋田県産米粉を30%使用したパンを、全県各小中学校、特別支援学校、夜間高校の給食に供給。平成22年度からは、新規需要米「秋田63号」を使用した米粉パンを供給。実施回数は市町村教委並びに実施学校の裁量。				
山形県	山形県農林水産部6次産業推進課		平成20年8月	山形県産米粉を50%使用した米粉パンを嗜好パンの一つとしてメニュー化。				
			平成21年10月		山形県産米粉を30%使用した米粉ソフトめん・中華めんをメニュー化。			
			平成19年12月			山形県産米粉を70%使用した米粉めんをおかずの一品としてメニュー化。		
			平成23年8月			山形県産米粉を10%使用した山形県産米粉入りナンをおかずの一品としてメニュー化。		
福島県	福島県学校給食会	学校給食の多様化、地産地消及び米粉の消費拡大を目的としている	平成21年	平成21年度から、米粉を30%配合した米粉パンの取扱を行い、引き続き22年度からは、当県産米粉100%米粉パンの取扱を始める。			米粉には、パン生地を伸展させる性質がないことから、小麦グルテンを加えて米粉パンを製造することとした。福島県パン協同組合を通し、製パン技術講習会を開催するなどして、県内の学校給食パン委託加工工場において技術的な研究をはかり、小麦粉を一切使用しない100%米粉パンを製造できる体制を整えている。	
茨城県	公益財団法人茨城県学校給食会	米の消費拡大及び地産地消を図る。	平成15年	平成15年4月から本県産米粉100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を県下約8割の市町村及び一部の特別支援学校において実施。			レシピの作成	
栃木県	財団法人栃木県学校給食会	地産地消による地元米の活用		栃木県産米の米粉80%グルテン20%の配合割合のパンを供給している。希望する品種・県内希望産地の原料を使用することがある。全体的にみると、学校(地域)により使用頻度にばらつきがある。毎月～年1回		まだメニューが少ないせいか、取り組みは少ないが、天ぷら粉の代わりに使用している例が多い。	※製品化するにあたって、技術開発が必要であった場合はその内容等	
群馬県	公益財団法人群馬県学校給食会	・日本の主食である米と小麦が融合した新しいパンを児童・生徒に提供する。 ・県内産の米を活用することにより、地産地消を推進する。 ・食糧自給率の向上(米の消費拡大)に貢献する。	平成20年	平成20年度から米粉パン導入に向けて検討を重ね、平成21年度より県下全市町村の学校に供給を開始。名称は「こめっこぱん」				
埼玉県	公益財団法人埼玉県学校給食会	米の新たな食べ方として、本県穀物の生産状況を考慮し、全県下で安定的に供給可能な米粉パンの開発を行った。	平成15年	平成15年4月から県内産米粉50%と県内産小麦粉50%を使用したパン(さきたまライスボール)の供給を県下全市町村の小中学校等に始めた。平成21年4月から「冷凍埼玉県産米粉入りナン」、「冷凍米粉入り蒸しパン」の供給を始めた。平成22年4月から「揚げパン用米粉パン」の供給を始めた。	平成22年4月から「米粉めん」の供給を始めた。		・学校給食用米粉パンについては、指定製パン工場の既存製造設備を使い、県内すべての学校給食に同一規格のものが安定的に供給することができるよう、配合、米粉の選定、製造方法について研究・試作を重ね製品化する。 ・既存の指定めん委託加工工場から提供が可能な「米粉を使用した麺」の研究・開発を行ったが、問題点の解決、製品化には至らなかった。	
千葉県	公益財団法人千葉県学校給食会	地産地消の推進	平成20年	平成25年より1年間をかけて、新しい米粉入り基本パンを開発した。平成26年度より千葉県産米粉10%使用した基本パンの供給を開始。 ※配合割合 国産小麦粉90%(千葉県産15%) 千葉県産米粉10%		調理用米粉の取扱い 規格 1kg		
東京都	公益財団法人東京都学校給食会	学校等の要望及びニーズによる。	平成26年	平成26年4月より、米粉パンの供給を開始する。	取り組みは特に無し。	調理用として、秋田県大湯村の米粉を平成24年4月から供給している。規格は、1袋1kgである。		
神奈川県	公益財団法人神奈川県学校給食会	米粉パンの説明会へ出席し、小麦パンにない特徴(やわらかさ、水分)に興味を覚えたため。	平成16年	国産米粉を80%使用した米粉パンを県内小中学校へ供給。			メーカー側で行っていると思われる。	
山梨県	公益財団法人山梨県学校給食会	地産地消推進事業及び米消費拡大事業の一環として。	平成19年	平成25年度より給食に使用する予定。			平成24年度は、県内加工業者が米粉製粉機を導入し、県内米100%のパン用米粉を試作。	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年(和暦)	2. 取組の概要			②技術開発等
				①品目別の取組状況			
				パン	めん	その他	
長野県	公益財団法人長野県学校給食会	かなり前から調査研究をしていたが、米価が高い、県内にそばのコンタミの解消できる製粉工場が無かった。その為、県外の工場へ視察に行ってきたが、輸送費が割高になってしまった。また、県産の安価の米等を求めてきたが探せなかった。この為給食費の圧迫につながる。しかし、平成22年度に入り県内にコンタミに関して安心な米の製粉工場が出来、又、米粉用の新規需要米の確保も出来る運びとなった。米の消費拡大になるよう各方面からの協力を得ながら実施してゆく。米消費拡大になるよう各方面の協力を得ながら実施してゆく。	平成22年	・平成22年から具体的に取り組みを始め、価格規模等を県内の米養士・委託加工業者と協議。 ・平成24年度から本会の基本物資としての供給を開始する。	麺組合と協議し進めたい。		一定程度普及はしてきたが未だ実施できていない市町村もあるので委託加工業者に対する技術指導等、米粉利用の拡大につなげたい。
静岡県	公益財団法人静岡県学校給食会	県茶業農産課からの要請により米粉パンの給食導入に向け、平成21年度「米粉入りパン」、平成22年～23年度「米粉入りパン」の実技研修を実施、検討会を開催し、平成24年1月から「米粉入りパン」の取扱を開始した。	平成24年	平成24年1月から基準パンの配合(小麦粉に静岡県産小麦粉20%配合)に静岡県産米粉を10%添加した加工パンとして「米粉入りパン」の取扱を開始。平成25年4月からは米粉入りパンの取扱も開始。平成25年度において米粉添加量を10%から20%に増量した「米粉入りパン」を試作検討したが、製造途中で離水してしまうため商品レベルに至らなかった。	・ソフトかたい米粉竜田揚げ 静岡県産の米粉を衣に使用したかたいの竜田揚げ。平成24年4月から取扱。 ・ホキ米粉お茶フライ 米粉と静岡県産の緑茶を衣に使用したホキのフライ。平成23年9月から取扱。		学校給食用小麦粉に静岡県産小麦粉(中力粉)を20%配合しているため、米粉が入ることによって機械耐性が悪くなるため、ミキシング速度及び時間を調整する必要がある。米粉添加は10%が限度。
新潟県	公益財団法人新潟県学校給食会	県産米を利用した米粉製品(パン)を学校給食に供給することにより、食習慣を形成する重要な時期である児童生徒に、米の多様な利用及び「日本型食生活」の実施などについて理解してもらおうとともに、米飯給食と合わせて将来にわたる県産米の消費拡大を推進する。	平成15年	平成15年5月から新潟県産統一米の米粉73%米粉パンを使用(小麦グルテンの使用割合27%) 平成22年11月からは米粉原料を新規需要米に変更した。新潟県産コシヒカリの米粉80%を使用した米粉パンを使用(小麦グルテンの使用割合17.5%) 平成25年度は週平均0.13回実施。	平成21年11月から政府備蓄米の米粉64.4%米粉麵を使用(小麦グルテンの使用割合9%) 平成22年4月からは米粉原料を新規需要米に変更した。(配合割合は変更なし。) 平成25年度は週平均0.06回実施。		米粉パン 新潟県農業総合研究センター、県食品・流通課等の協力を得て委託加工工場に対して製造技術を指導し、学校給食に導入した。米粉めん 新潟県農業総合研究センターの指導を得て、学校給食同組合が開発し、学校給食会が技術講習会及び県の指導のもと試食アンケートを実施して導入した。23年度から、新潟県が実施する「学校給食米粉製品供給拡大事業」と連携し、学校の要望に即したより美味しい米粉麵の供給を行うため配合組成の変更を行い、試食・アンケートを実施して24年度4月から新しい配合割合(米粉55%)の学校給食用米粉麵を導入できるようにした。
富山県	事業実施主体である富山県農業協同組合中央会に対し、富山県学校給食米粉食品利用助成事業の中で県が助成しているもの	米の消費拡大に資するとともに、県産コシヒカリを利用した米粉食品を学校給食に提供することにより、食習慣の形成期にある児童・生徒に食育の一環として米の多様な利用について理解を深めてもらう	平成16年	平成16年度4月から、富山県産コシヒカリの米粉を利用した米粉パンを県下全市町村の小中学校の学校給食において実施。		平成25年度4月から、富山県産コシヒカリの米粉を利用した米粉食品を県下全市町村の小中学校の学校給食において実施。	
福井県	公益財団法人福井県学校給食会	地産地消・食の多様化への対応	平成16年	平成16年11月から福井県産米粉を30%使用したコッペパンを供給している。平成20年度は食材高騰の影響により価格が割高である米粉入りパンの利用が減少したが、平成21年度以降は県等が差額助成を行なったため、使用量が増加した。平成23年度で県の助成事業は終了。越前市は単独事業を平成24年度より開始。	平成19年度からお米のうどん(県産米粉70%使用)、いちよりの麺(県産米粉15%使用)の取扱開始。	牛乳プリンに1%使用	平成21年度より小麦グルテンを1～2%(粉100として)配合
岐阜県	岐阜県教育委員会(公財)岐阜県学校給食会	県農政部と協議の上、米粉の消費拡大が目的である。	平成23年1月	平成23年1月より岐阜県産米粉20%を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合4.54%)の学校給食を県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校において実施。			
愛知県	(公財)愛知県学校給食会	豊田市(旧下山村)から地元米(ミネアサヒ)を使用したパンの供給を受けられないかと依頼があり、試作を重ねた結果、平成16年4月から実施した。	平成16年4月	(平成25年度実績) 米粉パン:実施市町村 18市町村、米粉使用量 54,814kg あいちの米粉パン50:実施市町村 38市町村、米粉使用量 22,332kg 米粉合計使用量 77,146kg			
三重県	(公財)三重県学校給食会	地場産物の活用促進のため	平成23年4月	平成23年4月から三重県産米粉を50%使用した米粉入りパン(小麦グルテン使用割合10%)を県内の小中学校及び一部の定時制高校にて取扱を開始した。		平成23年4月から調理用の米粉の取扱を開始した。	
滋賀	公益財団法人滋賀県学校給食会	米の消費拡大、食料自給率の向上及び学校給食の主食のバラエティ化	平成16年	平成16年度から滋賀県産コシヒカリの米粉を50～60%使用した米粉パン(グルテンは米の18%)を希望される学校等に供給。			
大阪							
兵庫	公益財団法人兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター	市町教育委員会等より県内産及び地元産米を使用した米粉パンの購入希望があり、地産地消を含めた米の消費拡大を図ることを目的に実施	平成15年	H15.4～地元産米粉を使用した米粉パンを導入 現在は県産を含め導入			
和歌山	(財)和歌山県学校給食会	地場産物の活用(地元産の玄米)及び食事内容の多様化のため	平成18年	平成18年から和歌山市内産米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合0%)の学校給食を和歌山市内の小中学校において、年2回実施。			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年(和暦)	2. 取組の概要			
				①品目別の取組状況			②技術開発等
				パン	めん	その他	
鳥取県	公益財団法人鳥取県学校給食会	県内の一市から学校給食に米粉パンを導入したいとの要望を受け、その本格的な導入に向けて同市と検討を行ったことが発端。	平成15年	20年度からの米粉パンの回数増に伴う小麦粉パンとの経費の差額を、鳥取県、鳥取市、JAがそれぞれ1/3ずつ助成し、米粉パン給食実施が県全体に波及するきっかけとなった。鳥取県中部ではJA鳥取中央とて製粉し、それを原料とした米粉パンを中部地区の学校へ供給している。鳥取市においては、市独自の補助金で月1~2回程度の米粉パン給食実施を維持している。	(公財)鳥取県学校給食会が、県産米粉を配合した冷凍うどんの製造を武蔵野フーズに依頼し、給食現場に供給できる体制を作った。	25年度より、(公財)鳥取県学校給食会が鳥取県から「米粉活用普及推進事業」を受託し鳥取県産米粉を活用した給食用食材4品の開発・普及に努め、米粉の消費拡大を目指した。	パン 鳥取県パン協同組合と連携して、配合などを変えて試作・試食を数回行った。 また、米粉パンの普及には県下全てのパン工場の技術指導が必要であったため、鳥取県パン協同組合が独自に技術講習会を開催して品質向上に努めた。 めん 米粉の配合量について数回試作を行い、(公財)鳥取県学校給食会の展示会で紹介した。
島根県	公益財団法人島根県学校給食会	米粉パンの実証導入は、雲南市が実施。	平成23年		島根県の委託事業を受け、23年度事業から冷凍米粉うどん、揚げ米粉めんを商品化。学校給食において展開中、25年度で最終年度となりました。		25年度の委託事業を受けて、学校給食パン協会、関係製粉会社、産業技術センターの関係者と米粉パン製パンテストを実施いたしました。
岡山県	公益財団法人岡山県学校給食会	「生きた教材」としての食育推進、地場産物の活用、食料自給率に向けた消費拡大。	平成22年	22年4月から岡山県産米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を開始。	26年4月から中華めん・ソフトめんに岡山県産米粉30%を配合。		
山口県	公益財団法人山口県学校給食会	学校給食における地産地消の推進及び米粉の消費拡大を目的に、21年度から米粉入りパンに取り組んでいる。	平成22年	24年12月から全てのパン給食を米粉入りパンに切り替えた(併せて小麦パンを廃止)。		24年6月より、調理用として米粉500g入袋の利用開始(唐揚げ粉など)	特になし
徳島県	公益財団法人徳島県学校給食会	米の需要拡大による食料自給率の向上、地産地消による地域経済の活性化、子供たちの食に対する関心を高めることなどを目的として実施	平成23年	23年1月から徳島産米粉を10%使用した米粉入りパンを県下ほぼ全市町村の小中学校において、週平均1.6回実施。			対象となるパン業者、製粉業者を集めて研修を数回行い、配合割合等の検討を重ねた。 グルテンを入れる必要がなく、機械への負荷も少ないため、配合割合を10%とした。
香川県	公益財団法人香川県学校給食会	・学校給食用パンの多様化に伴う食育の推進(地場産物の活用) ・地産地消の推進	平成23年	23年4月から香川県産米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテン10%添加)の学校給食を県下市町村の小・中学校において実施。			
愛媛県	公益財団法人愛媛県学校給食会	国の米消費拡大政策に沿って、平成17年1月から要望のある市町に対して米粉パン給食を実施している。	平成17年	17年1月から、グルテン添加米粉100%(シトギミックス20A)使用のコッペパンを県内の学校給食において随時選択できるパンとして供給している。			通常のパン生地作りとは異なることから、水分量・ミキシングについて、専門講師を招いての講習会を行った。
福岡県	公益財団法人福岡県学校給食会	・県産米の消費拡大 ・学校給食における地産地消の推進 ・学校給食用パン委託加工工場の活用	H21年4月	福岡県内産米粉を70%使用した米粉パン(小麦粉グルテン割合15%)を県内の市町村の小中学校、特別支援学校に供給している。			年間を通して安定した米粉パンの品質の向上
佐賀県							
長崎県	公益財団法人長崎県学校給食会	平成20年度~21年度に文科省委託事業を受け米粉パンを開発し県内産米の消費拡大のため学校給食用パンとして提供している。		平成22年4月から長崎県産米粉を使用した米粉パン(ミックス粉60%:小麦粉40%)を県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校において、学期平均1回を目標に実施。平成23年4月からは、月1回を目標に実施している。※ミックス粉(米粉85%:グルテン15%)			県内17のパン工場にて製粉会社技術指導員を招き講習会を行った。
熊本県	公益財団法人熊本県学校給食会	平成21年3月6日、文科省事業平成20年度取組みで米粉パンを開発。学校給食においても地場産物の活用を進めており、県内の良質かつ安全で安心な農林水産物を、食に関する指導の「生きた教材」として用いることにより、児童生徒が生産者や地域の自然や食文化などに対する関心と理解を深めることを目的とする。	平成20年9月	平成20年9月、八代市の一部で米粉パン3,500食を製造、学校給食へ提供。 平成21年2月、熊本市・宇土市一部小中学校で米粉パンを学校給食へ提供。 いずれも、製品の出来高が悪く廃棄率が高いため、熊本製粉の協力のもと、大型工場での製造に合う原料配合を、また熊本県パン協同組合の工場を一部改良し、廃棄率を低減させることに成功する。これに伴い、県内2工場の米粉パン製造が可能となる。 政府備蓄米の無償交付を受け、熊本県産米「森のくまさん」で米粉を製造、21年度2学期より学校給食へ提供を開始する。 平成26年6月より熊本県パン協同組合・熊本製粉(株)の協力により新たに熊本県産米を原料とした玄米パンを県内2工場で製造し学校給食への提供を開始。			熊本製粉及び熊本県パン組合工場・宇野製パン工場へ開発を依頼。

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(都道府県レベルでの取組状況)

都道府県名	実施者	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年 (和暦)	2. 取組の概要			
				①品目別の取組状況			②技術開発等
				パン	めん	その他	
大分県	公益財団法人大分県学校給食会	学校給食における地産地消促進	平成16年	平成16年11月より米粉パン(大分県産米ヒノヒカリ使用、米粉80%グルテン20%の米粉ミックス使用)を県下市町村(24年度よりパン給食を実施していない1市を除く)の小中学校及び一部の定時制高校において実施。平成23年度7月より大分市内に完成した製粉会社から米粉ミックスを仕入れている。			
宮崎県	(公財)宮崎県学校給食会	宮崎県米消費拡大推進協議会の事業に参画し、米の消費拡大を図ると共に、県内の児童・生徒に、おいしい米粉パンを供給することを目的とする。	平成17年12月	平成25年4月～平成26年3月まで 21市町村344校(99,724名)で実施。	平成22年9月～供給開始	平成24年1月～供給開始	
鹿児島県	公益財団法人 鹿児島県学校給食会	学校給食用パンは永年輸入原料を主に製造されてきましたが、近年食育基本計画に示された学校給食における地場産物の利用拡大目標達成に向けて、学校給食における地場の農畜産物の利用拡大及び定着を図る目的。	平成21年9月	平成24年度から、鹿児島県産「あきほなみ」を100%使用した米粉を使用する。	平成22年4月から米粉を50パーセント混入の冷凍米粉うどんの供給を開始し、現在も続けている。	平成24年度4月から調理用として、米粉の使用研究と供給について実施中。	
沖縄県	公益財団法人沖縄県学校給食会	安全・安心(エコファーム)栄養価、美味しさ、県産品奨励、生産者の意欲向上	平成22年	平成22年1月から沖縄県産黒米粉を10%使用した黒米粉パン(小麦グルテンの使用割合0%)の学校給食を県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校において実施。			無