

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
青森県	藤崎町	JA津軽みらい女性部常盤支部	青森県藤崎町の特別栽培米つがるロマンを使った米粉パンを学校給食に提供したいという強い思いと若い人たちの働く場所の確保を目的にしている。		米粉パンに青森県産野菜、リンゴ等を入れパンの種類を増やしている。青森県藤崎町産米粉を85%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合15%)の学校給食を小中学校において、週平均0.3回実施。		米粉のパウンドケーキ、米粉ラスク4種及びクロワッサン2種を作っている。	
岩手県	奥州市	奥州市教育委員会、奥州市	地産地消及び食育の推進を図るため。	パン:平成21年 めん:平成21年 米粉カレー:平成22年	奥州市産米粉を100%(小麦グルテン20%)使用・市内全小中学校に年間9回実施。	小麦粉90%、奥州市産米粉を10%使用・市内全小中学校年間5回実施。	奥州市産米粉を40%使用・市内全小中学校年間約10回実施。	・パン:小麦グルテンの使用割合について試行錯誤。 ・米粉カレー:使用する米粉の粒度について試行錯誤
宮城県	該当なし							
秋田県	秋田市	秋田市教育委員会	秋田産の米粉を利用することで、子供たちに地産農産物のよさについて気づかせる機会とする。米粉を一定量学校給食において使用することで、県内農家の計画的な米粉使用米の栽培に資する。		市内産米粉 50%		市内産米粉を献立に年3回程度取り入れる。	特になし
秋田県	大仙市	大仙市、大仙市教育委員会	米粉パンの学校給食への活用回数を増やし、米粉(米)の消費拡大を図る。	平成17年	地元産米を使用した米粉パンの給食使用を月2回実施し、保護者の負担増にならないよう、小麦粉のみのパンとの差額を市が補填する。			
秋田県	北秋田市	市内各給食センター、単独調理場	平成20年度より補助制度ができたため、月1回程度使用	平成20年	米粉パンを月1回程度使用			
山形県	該当なし							
福島県	二本松市	二本松市教育委員会		平成22年9月				
福島県	郡山市	郡山市教育委員会		平成25年10月	県産米粉100%を使用した丸形パンまたは30%使用したコッペパンを実施			
福島県	須賀川市	須賀川市	米文化に対する食習慣と地域農業への理解を深めるとともに、地元産の米を使用した米粉パンを導入して地産地消の推進を図る	平成22年				
福島県	鏡石町	鏡石町			町の田んぼアート米を使用			
福島県	天栄村	天栄村教育委員会	天栄産米の消費拡大のために村内米づくり協議会から寄贈された米粉を活用	平成21年11月	天栄産米粉80%を使用したコッペパンを全小中学校、幼稚園に年3回実施			
福島県	石川町	石川町教育委員会	米の消費拡大、地産地消の推進	平成26年4月	保護者との試食会及び児童のリクエスト献立で実施			
福島県	平田村	平田村	米の消費拡大のため学校給食会及びパン加工組合が米粉パンを導入したことがきっかけとなり実施した	平成23年6月	平成23年6月から福島県内産米粉を30%使用した米粉パンの学校給食を村内全小中学校において学期に1回程度実施			
福島県	古殿町	鮫川村	地元産の米の消費拡大	平成24年2月	○			
福島県	喜多方市	喜多方市米粉利用推進協議会	将来への多様な食育形成助長や地産地消推進の観点から喜多方産米を活用した	平成21年	平成21年から導入し平成25年度は米粉100%使用した丸形米粉パンを導入			
福島県	会津坂下町	会津坂下町教育委員会 学校給食センター	地場産品の積極的な活用及び米の消費拡大	平成21年5月	平成21年度より福島県産米粉100%使用した米粉パンを町内全ての学校に実施		平成22年度より小麦粉の代わりに米粉で作ったルーを用いたシチューを実施	
福島県	湯川村	会津坂下町教育委員会 学校給食センター	地場産品の積極的な活用及び米の消費拡大	平成21年5月	平成21年度より福島県産米粉100%使用した米粉パンを町内全ての学校に実施		平成22年度より小麦粉の代わりに米粉で作ったルーを用いたシチューを実施	
福島県	柳津町	柳津町学校給食センター		平成20年9月	学校給食会指定のパン委託加工工場より購入			
福島県	会津美里町	新鶴給食センター	米消費拡大のため、年1回米粉100%パンを提供している。	平成20年				
福島県	西郷村	西郷村	食育及び米の消費拡大を目的として、政府備蓄米制度を利用して導入。	平成17年	平成17年6月~平成20年、小中学校において月1回、平成21年度からは月2回実施。			郡山市の製粉会社と白河市のパン製造会社との技術研究により製品化。
福島県	矢祭町	矢祭町		平成24年	矢祭町産米粉100%使用して町内の全小・中学校に月1回実施。			
福島県	鮫川村	鮫川村学校給食センター	米の諸費拡大のため	平成24年	地元産の米粉100%使用した米粉パン(グルテン20%)を月1回実施。		すいとんの粉に米粉を20%使用	
茨城県	大洗町	大洗町、大洗町水田農業担い手組合	大洗町では地元農産物の消費拡大と、地元産おいしいコシヒカリを子どもたちに食べてもらいたいということが契機になり、学校給食用米穀を大洗産コシヒカリに変更した。その際、パンにも使用したいとの意見があり、学校給食に使用を開始した。	平成17年	大洗産コシヒカリの米粉を使用した米粉パンが主食の学校給食を、町内の小学校(3校)、中学校(2校)及び幼稚園(1園)において、月1回程度実施している。また、引き続き新しい味の米粉パンの開発も進めている。		シチュー、グラタンなどの献立に使用	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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		
茨城県	常陸太田市	学校給食センター	米飯給食については、100%地場産コシヒカリを使用。新たに、新規需要米の取組み推進にあたり、学校給食での米粉パンを実施。米粉については、市で製粉機を導入し地場産米を製粉し米粉パンに利用。	平成22年	平成22年4月から米粉パン(茨城県産)を毎月1回実施。5月からは、常陸太田市産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を市内の全小中学校及び幼稚園において実施。平成23年4月からは、毎月2回実施。(年間20回)				以前、学校給食会の米粉パンを実施したが、地場産米での米粉パンは初めての取組みであったため、製粉粒度、グルテン等の配合など、JA、パン業者等が連携し米粉パンを実施した。
茨城県	那珂市	那珂市立学校給食センター	米の消費拡大の一環として、米粉を使用した食品の普及を目的とする。	平成25年	普通パン提供の代わりに米粉パンを提供している。(米粉パン提供回数)平成25年度は2回、平成26年度は7回	なし			なし
栃木県	宇都宮市	宇都宮市教育委員会	献立にの多様化を図るため。	平成16年	平成16年から栃木県産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を実施。平成25年度は1校当たり年平均5.9回実施。	一部の学校で米粉パスタを実施。			※製品化するにあたって、技術開発等が必要であった場合にはその内容等
栃木県	真岡市	真岡市教育委員会、真岡市市立第一・第二学校給食給食センター	米の消費拡大	平成21年	平成21年4月から栃木県産米粉を80%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、市内の全小中学校において週平均0.3回実施。				※製品化するにあたって、技術開発等が必要であった場合にはその内容等
栃木県	足利市	足利市教育委員会	学校における地産地消の拡大と給食用パンに新規メニューを取り入れるため米粉パンを導入した。	平成22年	平成22年4月から、栃木県産米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの割合20%)を、市内の全公立小中学校において5月～9月を除く月に、月1回提供している。				パン生地の発酵や焼き上げる時の温度管理が難しいため、一定の品質が保てるまで工夫が必要であった。
栃木県	栃木市	栃木市	地場産の食材を使った料理を取り入れ、地域の食生活を見直し、地域に根ざした学校給食を目指すとともに、地域を愛する心を育成する。	平成15年	平成15年1月から、栃木県産米粉を80%使用したパンの学校給食での提供を実施。(約年4回)				
栃木県	佐野市	佐野市教育委員会	地場農産物利用(栃木県産米の消費拡大)の一環として実施。	平成15年	平成15年度から実施。				
栃木県	小山市	小山市教育委員会	食育内容の多様化や食の安全性の見地から、地産地消の考えに基づき、小山市産米を利用した米粉パン給食を実施する。また、米の消費拡大を図る。	平成15年	平成15年4月から小山市産米粉(月の光)を80%使用した米粉パン(小麦グルテン20%)の学校給食を市内の全小・中学校において月2回実施。平成17年4月から月3回実施となり、変わり米粉パンを月1回実施する。平成17年12月から米粉は「あさひの夢」を使用(実施回数は7～9月、3月は休止のため、年24回実施)※変わり米粉パン:チーズ、キャロット、パイン、パンプキン、アップル。	未実施	米粉は月1回以上使用するという事で献立をたてている。小麦粉の代わりとして、主に揚物(衣)、ルー、すいとん等に使用している。	米粉パン導入時には、製粉業者、パン業者との打ち合わせ等をした。	
栃木県	下野市	下野市教育委員会	消費拡大及び地産地消を図る。	平成16年	平成16年4月から、栃木県産米粉を80%使用した米粉ロールパン(小麦グルテン20%使用)の学校給食を市内の全小中学校で実施。				
栃木県	鹿沼市	鹿沼市教育委員会							
栃木県	日光市	日光市教育委員会	米消費拡大。	平成18年	平成18年6月より、栃木県産米粉を使用した米粉パンを年5回程度				
栃木県	上三川町	上三川町立学校給食センター							
栃木県	益子町	益子町立学校給食センター	地産地消促進のため	平成15年	平成15年頃から栃木県産米粉100%を使用した米粉パン(小麦のグルテン使用割合20%)の学校給食を町内の全小中学校において、年平均4～6回実施。				
栃木県	茂木町	茂木町立学校給食センター							
栃木県	市貝町	市貝町教育委員会	特になし						
栃木県	岩舟町	栃木市教育委員会	特になし						
栃木県	芳賀町	芳賀町教育委員会事務局	特になし						
栃木県	壬生町	壬生町教育委員会	米及び栃木県産農産物の利用拡大、献立の多様化。	平成15年	町内全小中学校において、栃木県学校給食会の米粉パンを月1回程度実施。		小麦粉の代わりに天ぷらの衣等に利用。		
栃木県	野木町	野木町教育委員会							
栃木県	大田原市	大田原市							
栃木県	那須塩原市	那須塩原市							

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
栃木県	那須烏山市	那須烏山市学校給食センター	米消費拡大推進のため。	平成24年				
栃木県	矢板市	矢板市	地元産米の消費推進のため。	平成16年	平成16年6月から取組を実施。 栃木県産米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を市内全小中学校において実施。(平成26年度は平均年5回程度実施予定)			
栃木県	那須郡那須町	那須町			各学校の使用時期は違うが、県産あさひの夢を80%使用した米粉パン(グルテン20%)の学校給食を町内全小中学校において平均0.25回実施。		米粉の皮のギョーザ、米粉の衣のフライ、米粉ドッグ、米粉むしパン。	
栃木県	那須郡那珂川町	那珂川町教育委員会	米消費拡大のため。	平成20年	栃木県産米粉100%使用。(小麦グルテンの使用割合20%) 平成20年10月～那珂川町全小中学校対象に約月1回実施。(予算の状況により実施できない場合有り)			
栃木県	塩谷郡高根沢町	高根沢町						
栃木県	塩谷郡塩谷町	塩谷町立学校給食センター						
群馬県	榛東村	榛東村長 阿久澤 成貴	米の消費拡大	不明	群馬県産米粉を50%使用した「こめっこパン」(小麦グルテンの使用割合は10%)を村内2幼稚園、2小学校、1中学校において年5回程度実施。			
群馬県	明和町	明和町立学校給食センター	県内産の米を活用することにより、地産地消を推進するとともに、米と小麦を融合した新しいパンを園児・児童・生徒へ提供し、米の消費拡大にも貢献することを目的としている。	平成21年	平成21年4月より、県内産米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合10%)の学校給食を、町内の全小中学校及び3歳以上の園児へ年間1～2回提供した。また、平成24年度からは上記取り組みを年間5～6回と回数を増やして実施している。			
群馬県	大泉町	大泉町役場	県内産の食材を使った地産地消拡大のため。	平成22年	平成22年度から群馬県産米粉(ゴロビカリ)を50%使用したパン(小麦グルテンの使用割合10%)の学校給食を町内全小中学校において、月平均0.9回(年平均9.7回 H22～H24年度)。平成25年度からは、米粉(県内産米粉品種は不明)月平均0.5回(年5回)。			
埼玉県	吉川市	吉川市教育委員会教育部教育総務課	学校給食における地産地消の推進及び啓蒙の観点から、地元企業の米粉パンに着目し導入を決定した。	平成21年	平成21年4月から吉川産米粉を100%使用したコッペパン(小麦グルテンの使用割合10～15%)の学校給食を市内の全小中学校を対象に、各小中学校で年にそれぞれ6回(年間実施日数36日)実施している。 なお、米粉パンの提供は毎週火曜日に実施しており、平成26年度の1日あたりの提供食数は約1,100食である。			地元のパン製造業者が地元産の米粉を使用したパンを定期的に各小中学校に提供することにより、米粉パンを美味しくさせていくとともに、パン製造業者における製造技術の向上を図っていく。
埼玉県	松伏町	松伏町教育委員会、ブランドジェ・アブレ	学校給食における地産地消の推進をはかる観点から、米粉パンに着目し、地元企業・ブランドジェ・アブレの米粉パンの導入を決定し、9年前から実施。	平成16年	平成16年4月から松伏産米粉を100%使用したコッペパンの学校給食を町内の全小中学校において、一人当たり年1回実施。			原料の米粉が製粉会社により品質(粒子)に差があるため、製造に留意が必要。
千葉県	旭市	旭市	旭市単得事業として平成20年度から「米のちから再発見事業」が開始。地元産米の米粉を取り上げ、利用促進を図り、広く地域に知ってもらうことを目的とする。	平成20年		旭市萬歳産米粉を約46%使用した米粉うどんの学校給食を市内の小中学校において年1回実施	旭市萬歳産米粉を使用した米粉のポタージュ、米粉ガトーショコラ、豚肉の揚げ衣として、それぞれ年1回ずつ実施。	
千葉県	山武市	山武市	生産調整による米粉用米の利用促進及び地産地消や米の消費拡大を図るため	平成24年	山武市産米粉を50%使用したコッペパン等を年8回市内の小中学校において実施			米粉パンの種類を増やすため、ミルクロールやチョコチップ等の試作を行った。
千葉県	市原市	市原市	食生活の多様化等を要因に米の消費が減少の一途をたどっていることから、学校給食に市原産コシヒカリを原料とした米粉パンを取り入れることにより、地産地消の推進及び米の消費拡大を図ってきた。	平成18年	市原産米粉(コシヒカリ)を50%使用した米粉パンの学校給食を市内の小中学校・幼稚園に月1回程度実施			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
東京都	中央区	中央区教育委員会学務課	単価や納入状況、献立の予定等を勘案して、学校毎に導入の判断をしている。 (小学校は統一献立のため教育委員会の判断)		なし	なし	なし	
東京都	文京区	文京区教育委員会	様々な企業が米粉の開発に取り組んでおり、学校給食用の米粉を取り扱う業者が増えた。 給食献立の充実を図ることを目的としている。	平成26年	26年度から学校給食会で米粉パンの取扱いを始めたことを受けて、今後の使用を検討するよう周知した。			
東京都	墨田区	墨田区教育委員会事務局	・東京都学校給食会の取扱いがあった。 ・米粉の消費を進めたい。 ・自給率の引き上げ、伝統的な食文化の継承。	平成25年	東京都学校給食会の取扱いが開始された事により各小・中学校で取り組む学校が増加	米粉マカロニを使用	米粉を小麦粉の代替として使用	
東京都	目黒区	目黒区教育委員会事務局	安全な国産食材を使用し、食糧自給率の面についても、子供たちが学ぶ機会とする。 米の文化に興味、関心を促す。 食物アレルギー対応(小麦アレルギー)パン以外の米粉料理の際に有効。	平成24年	手作りパンで使用・1校<小麦粉と米粉(グルテンなし)を使用したパン※割合不明>	なし	蒸しパン、ケーキ料理に使用	
東京都	豊島区	豊島区教育委員会事務局	東京都学校給食会が米粉パンの導入を始めたので平成26年度より、小・中学校の各1校で米粉パンを試行的に提供している。	平成26年				
東京都	荒川区	荒川区教育委員会事務局	学校給食会からの購入が可能になったため。	平成26年	学校給食会からの購入が可能となったが、米粉パンを導入しているのは4校のみ			特になし
東京都	練馬区	練馬区教育振興部施設給食課						
東京都	立川市	立川市教育委員会	米の使用量を増やすため	平成22年	米粉パンを年数回実施している学校がある			主食としてではなく、①米粉麺のスープに使用 ②トックのスープに使用 ③米粉麺を炒め物に使用
東京都	青梅市	青梅市教育部		平成17年	・平成17年度から新潟県産米粉を使用した米粉パンを使用し、昨年度は年間5回の使用実績がある。 ・今年度は年間6回を目標とする。			
東京都	国分寺市	国分寺市教育委員会			手作りパンの材料として米粉を利用		手作り団子、蒸しパン、ホットケーキ、揚げ物の衣	
東京都	稲城市	稲城市教育部学校給食課	乳卵等のアレルギー対応の一環として導入	平成23年	平成23年10月より、米粉を使用したパンの学校給食を、市内の全小中学校において、年に1、2回程度実施している。			
神奈川県	川崎市	川崎市教育委員会	献立の多様化に伴いパンの種類が増加、米粉そのものの使用については脂肪量を抑えるため導入。				・シチュー 平成24年5月、シチューに小麦粉使用のルーの代わりに使用。以後、毎年数回使用	
神奈川県	二宮町	二宮町教育委員会	卵、乳、小麦を使用していないためアレルギー症状のある児童・生徒へも提供できる。	平成26年	平成26年1月に米粉を9%使用した米粉ドック、平成26年2月に米粉を13%使用した米粉ドックを町内の全小中学校において実施した。			
長野県	小諸市	小諸市教育委員会 学校教育課	・米消費拡大による推進のため ・米粉パンを導入した学校より好評となり全校で取組を開始。	平成16年	平成16年7月から長野県産米粉90%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合10%)の学校給食を月1回実施。			市内業者である金樹屋製パンが研究し、モチモチの米粉パンを製造。
長野県	佐久市	佐久市教育委員会	・県の米消費拡大のための取組推進による。 ・佐久市産米の米粉生産により、地産地消を推進するため。	平成16年	平成16年4月から、米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)を市内の全小中学校の給食において年10回~20回程度使用。(各給食センターでの使用回数に違いがある。)			
長野県	小海町	小海町教育委員会						
長野県	佐久穂町	佐久穂町教育委員会	・地産地消の推進。 ・児童生徒に公表。	平成19年	県内産コシヒカリの米粉80%使用した米粉パン(小麦グルテン20%使用)。 平成26年度は月1回実施予定。			
長野県	川上村	川上村教育委員会	米の消費が減ってきたので、米を利用した食品を提供することで、小麦より米の消費を増やしたい。	平成15年	長野県産(米粉80%、グルテン20%)を使用。			
長野県	南牧村	南牧村教育委員会	パン給食の中でも人気があり、希望献立にも要望が多い。 副食のバリエーションも拡がり、導入以来、継続して利用している。	平成18年	米粉パン			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
長野県	南相木村	南相木小学校	学校給食用パンの小麦粉は100%輸入品である。自給率を高めること、安全なものを児童に食べさせたいという意図から考案された米粉パンを導入した。	平成18年	年間5回程度実施。長野県産米粉を82%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合18%)で実施。			
長野県	北相木村	北相木村教育委員会	導入時期不明					
長野県	軽井沢町	軽井沢町教育委員会	平成19年度より、学校給食米粉パン導入促進事業奨励金が交付されたのをきっかけに取組み開始。	平成19年	長野県産米粉を80%使用したパン(小麦グルテンの使用割合20%)を町内小中学校において提供。	年に2回程度、汁物へ米粉めんを入れた物を提供している。		
長野県	御代田町	御代田町教育委員会	・地元の米粉を使ったパン(地産地消の推進)と米の消費拡大。 ・主食の多様化。	平成17年	平成17年度から年に数回、米粉パンの使用を実施(米粉80%)。			
長野県	立科町	立科町教育委員会	地産地消を推進し、米の消費拡大を図るため。	平成20年	・昨年は給食停止期間があったため、3回のみ実施(立科小学校)。 ・佐久市産の米粉(小麦グルテン20%)を使用し、年5~6回実施(立科中学校)。		・佐久市産の米粉(小麦グルテン20%)を使用し、年5~6回実施(立科中学校)。 (主菜・汁・デザートなど)	
長野県	上田市	上田市教育委員会	平成20年度より、米消費拡大のため購入した製粉機により上田産米を使用した米粉パンを導入している。	平成17年	平成25年度 米粉使用実績 2,139kg			
長野県	東御市	東御市教育委員会	・地産地消の推進。 ・献立のバリエーション増加。	平成16年	学校ごとに異なるが、5~12回実施。			
長野県	長和町	長和町教育委員会		平成21年	平成21年9月から佐久市産米粉80%を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合17.5%又は20%)の学校給食を年3回実施。 平成25年4月から上田市産米粉を使用。			
長野県	長野市	長野市教育委員会	米の消費拡大や地産地消の推進及び児童・生徒の「食」への関心を高めるため。	平成23年	平成23年度から長野県内産米粉(80%)を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)を試験的に導入。			
長野県	須坂市	須坂市中学校給食センター		平成22年	平成22年度に試作し、平成23年度から給食として提供した。			
長野県	千曲川	千曲市教育委員会	米の消費拡大の要望が市民団体からあり導入した。	平成24年	平成24年度から第1学校給食センターで、年3回実施。 第2学校給食センターでは米粉パンを作れる業者(パン屋)がいないため拡大しない。		学校給食会の指導によりパン製造会社が製品化した。	
長野県	坂城町	坂城町食育・学校給食センター	米消費拡大	平成24年	月1回実施			
長野県	小布施町	小布施町学校給食センター	主食の多様化、米消費拡大	平成24年	昨年から米粉パンを導入(1回)したが、美味しくなく不評。今後の取組は検討中。(電話情報)			
長野県	高山村	高山村学校給食センター	米の消費拡大	平成23年	平成25年度は4回実施。			
長野県	信濃町	信濃町学校給食センター		平成20年	給食用基本パンとなったので月1回実施。			
長野県	飯綱町	飯綱町学校給食共同調理場	長野県学校給食米粉パン導入促進事業を期に導入。	平成19年	月に1回程度導入。			
長野県	小川村	小川村教育委員会	平成22年度より、米の消費拡大と、献立内容の多様化のため導入した。	平成22年	県内産コシヒカリ80%を使用した米粉パン(小麦グルテン(オーストラリア産)使用割合20%、スキムミルク4%(国内産)使用)			
長野県	中野市	中野市学校給食センター	JA中野市米粉パン倶楽部という組織があり導入していたが、機会の老朽化により、平成24年度より月1回程度実施。	平成24年				
長野県	木島平村	木島平村米粉パンの会	米の消費拡大のため村内産コシヒカリで米粉パンを製造して学校給食で提供。	平成18年	平成18年度より木島平産コシヒカリを100%使用した米粉パンを学校給食に導入した。当初は月1回の提供であったが、平成21年4月より週1回、更に平成22年4月より週1.5回の導入に至り、米消費拡大の充実を図っている。			
長野県	野沢温泉村	野沢温泉村教育委員会	村内の児童・生徒に米粉パンの食感を体験させると共に、米の消費拡大につながるものと考えたため。	平成19年	平成19年度、村外業者の村外産米粉を使用した米粉パンを導入。 平成20年度より村内業者による村内産米粉を使用した米粉パンの提供が可能となった。 平成26年度より村内業者が閉店したことから学校給食会委託の村内パン業者から県内産米粉を使用した米粉パンを購入することとなった。			
長野県	小海町北相木村南相木村中学校組合教育委員会	小海町北相木村南相木村中学校組合教育委員会						

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
長野県	上田市長和町中学校組合	南部学校職員会	パン業者にとって各校が自由な日に米粉パンを入れると他校のパンに混ざってしまう可能性がある。そこで、米粉パン、練り込みパン(黒糖パン・抹茶小豆パン)などを共通の日程にすることで異物混入のないパンを納入して頂ける。		月に1回、指定日を米粉パンで南部地域にて指定して発注。統一することで他校への異物混入を防ぐ。			
長野県	岡谷市	岡谷市教育委員会	米消費量拡大のため	平成18年	学校給食にて、年数回実施。			
長野県	諏訪市	諏訪市教育委員会	諏訪湖ひとめぼれを利用した地産地消の推進を目的として開始。 現在は諏訪郡内(原村産)のあきたこまちを利用。	平成16年	平成16年度から、諏訪産米粉を含む長野県産の米粉80%を使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合20%)の学校給食を市内小中学校において、各校年3~11回程度実施。以前は県内産の米粉であったが、現在は、諏訪地方の一部である原村の米粉を使用している。			
長野県	富士見町	富士見町教育委員会	県からの補助をきっかけに導入。児童、生徒に大人気である。	平成16年	米粉パン			
長野県	伊那市	伊那市各小中学校	米消費拡大を目的に、また県の助成金をきっかけに導入。		各小中学校ごとに数回、米粉パンを給食に提供。 給食費との調整を図りながら対応している。			
長野県	駒ヶ根市	市内各学校給食センター		平成18年	米粉パンで年1回(赤穂学校給食センター・赤穂南学校給食センター)米粉パンで年6回(竜東学校給食センター)	なし	なし	
長野県	箕輪町	箕輪町教育委員会	米の消費拡大、地産地消	平成24年	県内産の米粉使用		主菜や汁物に米粉を使った料理をとり入れる。(唐揚げの衣や汁もののとろみづけ)	
長野県	飯島町	飯島町学校給食センター	米粉の普及、拡大	平成20年	月2回あるパンの日のうち、1回を米粉パンの日として実施。			
長野県	南箕輪村	南箕輪村学校給食センター・南箕輪村立南部小学校						
長野県	中川村	中川村学校給食センター	村内の農産物加工組合(企業)が作る米粉パンを導入。	平成17年	米粉パン(県内産米穀使用)			
長野県	宮田村							
長野県	飯田市教育委員会	各調理場		平成16年	米粉パン			
長野県	松川町	各学校	児童の希望もあり取り入れたいが、価格が高いため何回も実施できないでいる。		各学期1回程度実施予定。年に数回、米粉パンを使用		米粉蒸しパンや、汁物、揚げ物の衣づけに使用	夏場、6~9月までは技術面で実施できない。
長野県	高森町	高森町学校給食共同調理場	米の消費拡大と献立の幅を広げ、子ども達に米粉を使った料理を知ってもらおう。	平成26年	米粉パン おたよりで紹介		調理では、衣やとろみづけに活用	
長野県	阿智村	阿智村学校給食共同調理場	米の消費拡大と米の調理方法の新規開発の促進	平成22年	米粉パンを平成22年より年2回実施している。			
長野県	平谷村							
長野県	根羽村							
長野県	下條村	下條村教育委員会	米の消費拡大	平成13年	米粉パン			
長野県	天龍村		米に親しみを持ってもらうため。パン食の増加により、米離れが進みつつあるため。		学期に1~2回、米粉パンを取り入れている。			
長野県	喬木村	喬木村学校共同調理場	米の消費拡大		米粉パン			
長野県	豊丘村	豊丘村教育委員会・豊丘村学校給食共同調理場	米粉の使用により米の消費拡大を図るとともに、パンとして提供することで、米の多様性や価値の高さを新たな視点で子どもたちに伝えるため。	平成21年	米粉パンとして、年1回メニューに導入する予定(単価が高くなるため、回数を増やすことは難しい状況)			
長野県	上松町	上松町教育委員会	郡内の製造業者では、数に制限があるため対応できなかったが、25年度より学校給食会を通して市街地の業者から米粉パンを納入していただけるようになった。	平成25年	米粉パンの使用(年1、2回程度)			
長野県	南木曾町		米の消費拡大および米粉パンの普及のため、学校給食に米粉パンを導入する。	平成26年	25年度 実施実績なし 26年度 実施予定(1回)(中学校)			
長野県	木曾村							
長野県	木祖村	木祖村教育委員会	学校給食会で米粉パンの販売が可能となり入手ルートが確保された為	平成26年	外部購入(アサヒ酵母)			
長野県	王滝村	教育委員会						
長野県	大桑村	大桑村教育委員会	地産地消推進	平成18年	大桑小学校では3回(7月、2学期・3学期中に各1回) 大桑中学校では3回(5月、2学期・3学期中に各1回)利用予定。			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
長野県	松本市	学校給食課	・学校給食会で、コンタミの不安のない米粉を仕入れていただけるようになったため学校給食会を通して米粉パンを納品していただくようになった。(梓川センター) ・米の消費拡大のため、小麦粉のパンとはまたはひと味違う米粉パンのおいしさを味わい、米の利用について考える機会とする。(四賀センター) ・食味が良い、他のセンターでも利用している。(波田センター)		年数回実施したい。(東西センター) 年4回の予定。(梓川センター) 年3回の予定。(四賀センター) 年3回の予定。(波田センター)			
長野県	塩尻市	塩尻市教育委員会・塩尻市辰野町中学校組合教育委員会	地産地消、米穀消費拡大による自給率の向上	平成18年	平成18年6月から、国内産米粉を使用した米粉パンをこれまで年に数回実施。 平成25年度は、市内各小中学校で年2回実施を目標に行った。 平成26年度は、年6回実施を目標に行っている。			
長野県	安曇野市	安曇野市北部学校給食センター、安曇野市中部学校給食センター、安曇野市南部学校給食センター、堀金学校給食センター	米の消費拡大と地産地消の一環。児童生徒が新しい米の食べ方を知ることができる。(北部) 米の消費拡大、米粉パンのおいしさを子どもたちに体験してもらう。(中部) 地元産の米粉を使ったパンを子どもたちに食べさせたいとの願いから実施。(南部)	平成25年	米粉パン		スープのとりみ付け、揚げ物の衣に米粉を使用(中部・南部) ハンバーグのつなぎに米粉を使用(南部)	
長野県	麻績村・麻績村筑北村学校組合							
長野県	生坂村			平成20年	県の指定製パン業者に3ヶ月に1回の割合で生産数の米粉パンの製造を依頼し、納入してもらっている。米粉は、業者が県から委託管理している。			
長野県	山形村		小麦粉、そば粉に比べ米粉は認知度が低く、使用方法がわからないことが消費を低迷させ、かつ生産者が増えない要因であると思われる。村では転作を勧奨するためにも、消費拡大への道筋をつけ、今まで生産者がいなかった米粉による転作勧奨を新たに図りたい。		地産地消を行っている学校給食において新たに米粉をレポートリーに含め、消費拡大及び食育の推進を図っていく。山形村の生産者からの米を買い上げ、製粉所にて製粉を行い、小学校での消費に繋げる。			
長野県	朝日村	朝日小学校	食感が良く、好評です。米の消費にも役立てたいです。	平成14年	平成14年10月より国産米100%(小麦グルテン18%)の米粉パン、または、国産米粉50%使用の米粉パンを実施。			
長野県	筑北村	筑北村教育委員会	年数回ではあるが、米粉パンの評判が良いので導入している。	平成20年	米粉パン			
長野県	大町市	大町市教育委員会	米粉パンについては、各学校において年3回程度実施している。		週0.75回提供している。(小麦パン) 納入業者は池田町の中原製パン。	週0.75回提供している。(小麦、麺) 米粉の麺の使用は無し。納入業者は大町市内の小沢製麺所		
長野県	小谷村	小谷村教育委員会						
長野県	白馬村	白馬村教育委員会						
新潟県	関川村	関川小学校、関川中学校		平成15年	平成15年6月から新潟県産米粉を100%使用した米粉パンの学校給食を村内の全小中学校において週平均0.3回実施。	平成22年7月から新潟県産米粉を100%使用した米粉めんの学校給食を村内の全小中学校において週平均0.07回実施。		
新潟県	見附市	見附市学校給食センター	米消費拡大の取組の一つとして、当市産業振興課の事業として、小麦パンと米粉パンの単価差額を補てん。	平成21年	平成21年4月から県内産米粉を80%使用した米粉パンの学校給食を市内の全小中学校及び特別支援学級において月平均2回実施。			
新潟県	五泉市	五泉市教育委員会 学校教育課	地元で生産されている米粉を使った米粉麺を給食に取り入れることで、児童生徒の地産地消の関心を高め、郷土愛を育むことを目的とする。	平成22年	平成22年から新潟県産米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合17.5%)を市内の一部の小中学校において実施している。平成25年度に年間1回実施した。平成26年度は年間2回実施する予定である。	平成24年4月から五泉市産米粉を12%使用した米粉麺を市内のすべての小中学校において実施している。平成25年度に年間21回(五泉地区毎月第2火曜日・村松地区毎月第4火曜日)実施した。平成26年度も同じく年間21回(五泉地区毎月第2火曜日・村松地区毎月第4火曜日)実施する予定である。	新潟県産米粉を6.8%使用した米粉ナン(小麦グルテンの使用割合6.8%)を市内の一部の小中学校において実施している。平成25年度に年間3回実施した。平成26年度は年間3回実施する予定である。	たいまつ食品(株)が生産している米粉(五泉市産うるち米使用)を学校給食に取り入れるため、(株)めんつうに依頼し、学校給食用の米粉麺開発していただいた米粉麺を使用している。

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
新潟県	佐渡市	佐渡市	生き物を育む農法で作られた「佐渡産朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の使用拡大と佐渡市の食料自給率を上げることを目的とした。また、学校給食を生きた教材として、地産地消等について「食に関する指導」を実践していくため学校給食に取り入れた。	平成22年	学校給食におけるパン給食の全部を平成22年6月から佐渡産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合15.5%)を佐渡市立小中学校・幼稚園及び新潟県佐渡中等教育学校・支援学校で実施する。(平成26年度は米粉パン給食を月2回実施するよう統一した。)	実施なし。	調理に使用する。(から揚げの粉、シチューのとりみ付け等)	米穀センターでの米粉製造ラインの整備と「気流式粉碎装置」の導入。
新潟県	糸魚川市	糸魚川市	米の消費拡大		新潟県産米粉を使用した米粉パンを市内22校全校で2ヶ月に1回程度使用。	新潟県産米粉を使用した米粉めんを市内22校全校で3ヶ月に1回程度使用。		
新潟県	十日町市	十日町市	市において、地産地消を進めるため検討していたところ、平成20年2月にJA十日町から十日町市産コシヒカリの米粉を学校給食で使用できないかという打診があった。米粉パンの導入について、関係者での検討、(財)新潟県学校給食会での取り扱いの依頼、学校や他の関係業者との調整を行い、平成21年1月から市内全小中学校で導入。地元産コシヒカリを使用するための補助金を充て、小麦粉パンとの価格の差の補助を行うこととした。	平成21年	平成21年1月から十日町市産米粉を100%使用した米粉パン(米粉73%、県で配合の割合を定めているグルテンミックス27%使用)を市内の全小中学校の学校給食において、月平均2回実施。	平成21年度から財団法人新潟県学校給食会による米粉麺を21年度は年1回、22・23年度から年2回程度使用。		特になし
新潟県	聖籠町	聖籠町	米粉使用の促進	平成19年	平成19年6月から町内の小中学校において、新潟県産米粉80%使用したパン(小麦グルテンの使用割合17.5%)を、1カ月に約1回実施。	平成21年11月から、町内の小中学校において、新潟県産米粉を55%使用した麺(小麦グルテンの使用割合7.8%)を、1年に4回実施。		なし
新潟県	胎内市	学校教育課			全小中学校及び幼稚園で年間11回実施。(新潟県学校給食会の米粉パン供給事業によるもの)	全小中学校及び幼稚園で年間11回実施。(新潟県学校給食会の米粉めん供給事業によるもの)	米粉カレー 全小中学校及び幼稚園で年間10回実施。	
新潟県	出雲崎町	出雲崎町	パンと麺の回数を維持しながら、米の消費量を拡大するため。	平成18年	平成18年度より新潟県産米粉80%使用した米粉パン(小麦グルテン17.5%使用割合)を町内全小中学校において年間40回実施。	平成22年度より新潟県産米粉55%使用した米粉めん(小麦グルテン7.8%使用割合)を町内全小中学校において年間10回実施。		
新潟県	妙高市	妙高市、妙高市教育委員会、社会福祉法人ほっと妙高	市の課題の一つとして、障がい者の就労支援の拡充・新規需要米の消費拡大・地産地消の推進等が挙げられていた。この解決のため障がい者が米粉パンの製造をして市民との交流の促進や、地域の活性化と魅力ある地域づくりを行うとともに、全校の給食に「妙高産コシヒカリの米粉」を使用したパンを供給し地産地消等を推進する。	平成22年	平成22年4月から妙高産コシヒカリの米粉を使用したパンの学校給食を市内の全小中学校及び特別支援学校の学校給食に月1回供給している。			平成21年度において、米粉パンを製造する技術を開発するため、料理研究者に委託し技術指導を受け、製造方法を確立した。
富山県	高岡市	教育委員会 体育保健課 産業振興部 農業水産課	平成15年度より、米消費拡大及び地産地消推進の一環として、学校給食で市内産コシヒカリの米粉を50%使用した米粉入りパンを供給し、学校給食の食事内容の充実と米の消費拡大を図っている。	平成15年	平成15年度から高岡産コシヒカリ米粉50%を使用した米粉入りパンを学校給食に供給 市内全小・中・特別支援学校において年9回実施			米粉パンは当日の朝焼いて提供しているが、パン納入業者が1社となり(平成21年度から)製造数量に限られることから毎月、各学校の米粉パン実施日が集中しないよう日程調整を余儀なくされており、前日焼きでも美味しく提供できる技術開発が期待される。
富山県	立山町	立山町	町内産米の普及拡大、地産地消による食育の推進のため		米っ粉倶楽部(任意団体)が町内産米を粉にするところからパンへの加工まで全て行っている。	(米粉うどん) 中島製麺が、米っ粉倶楽部が粉にした米粉を使いうどんを作っている。		米粉パンは米っ粉倶楽部、米粉うどんは中島製麺(いずれも町内の団体)においてそれぞれ加工試作を行った。
石川県	内灘町	JA石川かほく経済部(石川かほく営農協議会)	米穀の生産調整の新たな取り組みとして、近年需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産を行い、生産された米穀については、製粉業者及びパン製造業者と連携し、学校給食で使用する事により地元かほく産業の消費拡大につなげる。	平成21年	平成21年10月から22年2月に石川県産(河北郡市産)の米粉を50%使用した米粉パンをかほく市、津幡町、内灘町の全小中学校の児童生徒を対象に、延べ5回を学校給食で実施。平成22年4月からは、前年と同様米粉を50%使用し、ほぼ毎月1回実施。(年間12回)			
石川県	加賀市	加賀市教育委員会				石川県学校給食会で取り扱いしている米粉うどんを市内全小中学校において使用。		
石川県	能美市	能美市	地元製麺所の米粉めんの導入を背景とし、地元産食材を給食に取り入れることを目的とする。	平成22年	平成22年度(途中)より全校において実施を開始する。	学校給食献立に「うどん」がある場合、米粉うどんを利用している。	シチュー、ポタージュ、クリームスバなどの料理や揚げ衣に米粉を利用している。	特になし(すでに製品化されたものを取り入れている)

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
石川県	津幡町	石川かほく農業協同組合経済部	米穀の生産調整の新たな取り組みとして、近年、需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産に取り組み、生産された米穀については、製粉業者及びパン業者と連携し、学校給食で地元河北郡・かほく市米の消費拡大につなげる。	平成21年	平成21年10月から平成22年2月に石川県産(河北郡市産)の米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテン使用割合12%)をかほく市、津幡町、内灘町の全小中学校の児童生徒を対象に延べ5回を学校給食で実施。平成22年4月からは同様に米粉割合50%とし、毎月1回実施。			
石川県	中能登町	中能登町	米粉の特徴や利点を活かし、消費拡大の為に献立に取り入れている。平成24年度からは中能登町産の米粉を小麦粉や片栗粉の代わりに使用し、米粉料理の新メニュー作りに取り組んでいる。		2カ月に一度の割合で、米粉パンを使用している。		ほぼ毎月、ポターージュや唐揚げなどで米粉を使用している。	特に無し
石川県	かほく市	JA石川かほく経済部	米粉の生産調整の新たな取組として、近年、需要が高まっている米粉用の新規需要米の生産に取り組み、生産された米穀については、製粉業者及びパン業者と連携し、学校給食で地元かほく産米の消費拡大につなげる。	平成21年	平成21年10月から平成22年2月に石川県産(河北郡市産)の米粉を50%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合12%)をかほく市、津幡町、内灘町の全小中学校の生徒を対象に、延べ5回を学校給食で実施。平成26年度も、前年同様に米粉割合を50%とし、毎月1回実施。			
石川県	宝達志水町	宝達志水町教育委員会	石川県産米粉利用促進	平成24年	平成24年4月より、石川県産米粉100%を使用した米粉パン学校給食を月1回実施している			
石川県	志賀町	志賀町教育委員会	石川県学校給食会からの使用依頼による		石川県学校給食会での取扱いで実施	各学期に1・2回程度の使用	米粉の使用は、天ぷら、唐揚げ物の揚げ粉に混ぜて使用	
福井県	越前町	越前町教育委員会 学校教育課	越前町内12校(小学校8校、中学校4校)において月1回(8月は除く)パン給食を実施している。こうした状況の中、越前町内の有志が集まり結成された越前「田んぼの天使」有機の会が生産している有機米コシヒカリを使用した米粉パンの要望が児童・生徒から出されたため、一部の学校において「田んぼの天使」の米粉を利用した米粉パンの提供を始めた。	平成19年	平成19年から一部の学校において米粉を100%使用した「田んぼの天使」の米粉パンを給食で提供。平成22年度は県内産米粉100%使用した米粉パンもしくは「田んぼの天使」の米粉パン給食を全学校において、1～2回実施している。			
福井県	越前市		平成18年頃から市農政課の予算で、試行的に導入し始め、米消費拡大を図った。	平成18年	平成18年頃から県産米粉30%使用したパンを一部の小学校で開始し、現在全校で月1回程度実施。			
福井県	坂井市	丸岡自校式給食室	坂井市産の食材利用				(ポターージュ)小麦粉の代わりに使用。	
岐阜県	本巣市	本巣市学校給食センター	地産地消の推進	平成26年1月		岐阜県産の米ハツシモから作られた米麺「はつめん」を使用した学校給食を1回実施した。		
岐阜県	大野町	大野町	地産地消の推進	平成26年6月			平成26年6月に天ぷらの衣として米粉を使用	
岐阜県	池田町	池田町学校給食センター	地産地消の推進	平成26年1月	池田町産ハツシモ米粉を使用したパンの開発を、大垣養老高校食品科学科と行い、給食の献立に1回取り入れた。(米粉お茶パン 米粉35%使用)			
岐阜県	関市	関市学校給食センター	地産地消の推進	平成23年4月			デンブンの代わりに米粉を使用した魚のフライを提供。	
岐阜県	川辺町	川辺町学校給食センター	児童生徒に、日本の主食である米の可能性を紹介するとともに、地産地消の推進を図る	平成24年7月			かぼちゃのポターージュには県産米粉を使用。あゆの甘だれなど、まぶし粉にも県産米粉を使用	
岐阜県	土岐市	土岐市学校給食センター	地産地消の推進	平成23年4月			調理用(ポターージュ、からあげ)に米粉を使用。	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪市学校給食センター	地産地消の推進及び瑞浪市産のお米の消費拡大	平成23年4月			かぼちゃのポターージュ、蒸しパン、揚げ物の衣に使用	
岐阜県	恵那市	恵那市学校給食センター	地産地消率の増加	平成23年4月			から揚げ、シチュー等に使用	
岐阜県	中津川市	中津川市教育委員会学校教育課	中津川市産の米を児童生徒に食べてもらいたい。また、地場産物使用割合を上げる。	平成22年			JAと協力し、学校給食専用の中津川市産米粉を納品。米粉を使ったメニューの工夫(カレー、シチュー、唐揚げ、グラタン等)	
岐阜県	下呂市	下呂市教育委員会	地産地消の推進	平成23年			調理用に米粉使用。センターにより異なるが月1回程度使用	
愛知県	武豊町	武豊町学校給食センター	地産地消の推進	平成18年			デザート(お米のタルト)年2～3回実施。武豊産の米粉を使用して業者に委託	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
愛知県	阿久比町	阿久比町立学校給食センター	阿久比町特産の阿久比米を使用し、お米に対する理解を深めてもらう。地産地消の一環として「食育の日」や「学校給食週間」などでPRする。	平成21年			24年度4月(三色だんご)、5月(柏餅)、9月(月見だんご)、1月(ういろ)。25年度4月(三色だんご)、5月(柏餅)、9月(月見だんご)を給食で提供。	
愛知県	豊田市	豊田市	県内有数の米の生産地であり、平成15年9月から地元産米「大地の風」を米飯給食に導入しており、好評を得ている。新たに地産地消の一層の推進と主食の多様化を図るため、地元産米を使用したパンを平成16年4月から導入、以降改良を図りながら継続的に使用している。	平成24年			平成23年度に「米粉ナン」を開発し、平成24年度に年2回、平成25年度に年1回実施。	米粉ナンを大量生産するために冷凍しているが、冷凍ダメージを減らすために形を改良し、食感や舌触りが改善され、見た目もナンに近づいた。
愛知県	田原市	田原市	地産地消の推進	平成16年4月	田原市産のコシヒカリを使用した米粉パンを平成25年度1回実施。平成26年度2回予定			
三重県	伊勢市	伊勢市学校給食会	地産地消の推進	平成25年			ポタージュスープに米粉を使用	
三重県	四日市市	四日市市	地産地消の推進	平成23年11月			小麦粉の代用としてシチューや唐揚げに米粉を使用	
三重県	いなべ市(北勢町)	いなべ市教育委員会	地産地消の推進	平成23年10月		いなべ市産の米粉を使用した麺をJAから購入		
三重県	いなべ市(藤原町)	藤原学校給食センター	地産地消の推進	平成25年			小麦粉、片栗粉の代わりにいなべ市産の米粉を使用	
三重県	大台町	大台町教育委員会	地産地消の推進	平成23年6月			お好み焼きやムニエルに小麦粉の代わりに米粉を使用	
滋賀	甲賀市	甲賀市 農業振興課、学校教育課	米の消費減少傾向が続く中、学校給食に米粉パン及び米粉麺を提供することにより、米の消費拡大を図る。また、学校給食に甲賀市産の米飯給食を提供することにより、地産地消を図る。	平成23年	パン給食のうち、年間で22回を米粉パンにする。(平成23年度から継続)	平成24年度に米粉麺を1回導入したが、技術的に課題が残るため25年度は導入を断念。		平成24年度には、学校給食のソフト麺納入業者に依頼し、2回米粉麺の試作を行ったが、麺が切れやすいという特徴を改善できず、米粉麺を学校給食へ1回導入するにとどまった。
滋賀	高島市	高島市内学校給食センター	高島市産の米粉の使用拡大を図り、地産地消に努める。	平成23年	平成23年度2学期から月1回程度米粉パンを提供している。			
大阪	大阪市	教育委員会事務局教務部学校保健担当					①ういろ ②コーンクリームシチュー	
大阪	豊中市	教育委員会事務局学校給食室	小麦アレルギーの児童への配慮	平成21年	平成21年3月から米粉豆乳パンを全小学校で取り入れた		シチュー、カレー等に使用	
大阪	箕面市	子ども未来創造局給食管理					①ポタージュ ②チヂミ	
大阪	高槻市	教育委員会保健給食課	米飯実施回数の増加が、施設設備や、人員の関係から難しいため、地元産の米を使った米粉パンを実施することとした。	平成17年	平成17年から高槻産米粉を80%使用した米粉パン(小麦グルテン20%)の学校給食を、市内全小学校において学期に1回実施。平成20年から年4回実施	発芽玄米麺・ビーフン	カレー・ポタージュ・ミートソース等のとろみ付けに使用。加工品では、米粉パン粉を使用	
大阪	茨木市	教育委員会教育総務部学務課	食物アレルギーを有する児童への配慮				米粉を使ったカレー、コーンポタージュ、シチュー等	
大阪	摂津市	教育委員会教育総務部総務課	①アレルギー児童への対応 ②試食会で評判だったため	平成20年	平成20年2月21日の献立に米粉パン(小麦グルテン使用割合20%)を初めて使用。その後、市内全小学校において年1回程実施	ビーフン、フォー、ライスパスタ等を献立に適宜取り入れている。	米粉カレーや米粉シチューを実施。今後米粉ケーキ等も検討中。	
大阪	枚方市	教育委員会学校給食課	小麦粉のアレルギー代替として米粉を使用しています				かき揚げ・クリームシチューなど	
大阪	門真市	教育委員会学校教育部教育総務課					かき揚げや天ぷらなどのつなぎとして利用	
大阪	四條畷市	学校給食センター	地産産の米の活用を図る為		米粉パンへの利用			
大阪	交野市	学校給食センター	平成21年5月に初めて米粉パンを作成。平成22・23年度は実施せず。平成24年度より試験的に実施を始め、学期に1回を目途に提供。徐々に回数を増やす方向で、平成25年度より月1回を目安に実施している。米粉パン導入の契機は学校給食会からの紹介であり、米粉パンを実際に提供したところ、学校からも好評であり、回数を増やして欲しいとの要望が強い。		米粉パンの実施回数を増やした。但し、平成26年度においては、消費税増の影響や給食予算の関係により、昨年度に比べて実施回数を若干減らす予定		唐揚げや天ぷら等の衣として、ウルチメールを使用している	特になし
大阪	東大阪市	教育委員会学校管理部学校給食課	献立のバリエーションの1つとして、作成に関わる栄養教諭から新しい献立の提案があったため				①平成25年度 鮭とかぶの米粉シチュー(通常、シチュー類は、小麦粉、バター、油で手作りルウを作って使用しているが、ルウの代わりにとろみづけに使用)②平成19年度ちくわの磯辺揚げ(1回のみ実施)(小麦粉の代わりに衣に使用したが、時間が経つとべたついた)	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
大阪	柏原市	教育委員会学務課	平成19年度より、小麦粉によるアレルギー対応、及び、揚物(特に天ぷら)を児童が食べる時点でもカラリとした食感で、おいしく提供するための工夫として使い始め、全校で実施。児童からは、好評を得ている。	平成19年			平成23年度より小麦粉の代わりに米粉を使ったカレーうどん、ハヤシルウを使用。小麦粉アレルギー児童も食べられるので喜ばれている	
大阪	富田林市	教育委員会学校給食課	少しでも小麦アレルギー児の対応ができないかということで導入	平成19年	平成19年4月から大阪府学校給食会幹旋の米糖を豆乳パンに使用		米粉のクリームスープ	
大阪	河内長野市	学校給食センター	①パンの種類を増やすため ②食物アレルギーに対応するため		米粉オリブパンの給食を年1回実施(平成25年度はJA大阪南からの南河内産米粉の無償提供で実施)	ピーフン入りの野菜炒めを年数回実施	かき揚げ、シチューを年数回実施	
大阪	羽曳野市	学校給食会学校給食センター	平成24年・25年度においてJA大阪南から管内産米を使用した米粉の無償提供を受け実施(大阪府信用農業協同組合連合会等による大阪府JA教育活動助成事業)	平成25年	平成25年2月27日及び平成25年9月25日実施			
大阪	藤井寺市	藤井寺市教育委員会事務局学校教育課	平成19年度より、小麦粉によるアレルギー対応、及び、揚物(特に天ぷら)を児童が食べる時点でもカラリとした食感で、おいしく提供するための工夫として使い始め、全校で実施。児童からは、好評を得ている。	平成19年			平成23年度より小麦粉の代わりに米粉を使ったカレーうどん、ハヤシルウを使用。小麦粉アレルギー児童も食べられるので喜ばれている。	
大阪	堺市	教育委員会保健給食課				ピーフン・米粉マカロニ・フォー	①上新粉:米粉カレーシチュー、りんごのモチモチケーキ、ういろ、米粉ポタージュ②白玉団子:だんご汁、月見だんご、雑煮、フルーツ白玉、ぜんざい等	
大阪	能勢町	教育委員会学校教育課	米の収穫時期と、麦の収穫時期が近いということもあり、パン業者にお申し、当日焼きの米粉豆乳パンを実施	平成24年	平成24年より年1回米粉を使用した米粉豆乳パンを町内全小学校を対象に実施した	町として米100%のめんを開発し、栄養教諭がレシピを考案(給食に出すというよりは、町の産業を盛り上げるという意味で)	米粉を使った揚げ物を実施(衣に)「米粉ゆかり揚げ」「から揚げ」	町として米を精粉する機械を導入している
大阪	河南町	町立学校給食センター	昨年度、JAからの町内産の米粉の提供を受けて、米粉パンを1回実施	平成25年	平成25年6月14日、河南町産ヒノヒカリの米粉を80%使用したシトギミックス粉を使用して実施。米粉はJA大阪南が提供。			
大阪	千早赤阪村	教育委員会事務局教育課	小麦アレルギー代替の為及びパンの種類増加の為		米粉パン(年1回)		唐揚げに小麦粉のかわりとして使用(年に2回程度)	
大阪	熊取町	教育委員会事務局学校教育課	平成21年度に地産地消の事業の一環として地元JAが米粉を提供してくれたので、米粉パンを実施した。米粉パンが好評であったためその後も年1回実施している(米粉は(公財)大阪府学校給食会から購入)		年1回給食週間等に米粉パンのメニューを実施する			
大阪	田尻町	教育委員会事務局学事課	食育の一環として実施		年に数回米粉パンを導入。H25年度は3回導入			
兵庫	神戸市	教育委員会事務局指導部健康教育課	全国的に学校給食への「米粉パン」導入が始まったことから、神戸市においても学校給食用パンの種類増加のため、兵庫県学校給食・食育支援センターでの米粉取扱開始にあわせて導入を決定	平成21年	H21.10～兵庫県産米粉を50%使用した米粉パンの学校給食を市内の全小学校・特別支援学校において年2回実施。H22年度は年2回実施、H23年度～年4回実施			
兵庫	芦屋市	学校教育課	地産地消の1つ。お米の進化した形、時代の変化に対応したお米の進化形としてとらえ導入	平成20年	県センターが配合したパン用米粉を使用し年3回実施。子供たちにも好評。	外国料理の導入の1つ。国際感覚の導入。	米粉使用のカレーうどん(ルーの代替)・米粉のお菓子。	
兵庫	三田市	学校教育課	地産地消(三田米)の消費拡大	平成18年	H18.5～三田産米粉を100%使用した米粉パンを年2～3回実施。以後順次回数を増やし現在は月1回使用。			
兵庫	明石市	学事給食課	変わりパンの1つとして学期に1回使用	平成22年	H22.10～兵庫県産を使用し、現在全小学校において年3回実施。			
兵庫	稲美町	教育政策部教育課	地産地消の取組みとして実施	平成21年	H21.4～JA兵庫南産米粉を100%使用した米粉パンを、全小学校において学期に1度実施 H26.4～全中学校においても開始したが、需要額増大により2学期より国内産米粉に切替予定			
兵庫	西脇市	教育委員会学校給食センター					揚げ物の衣として使用	
兵庫	三木市	教育環境整備課	三木市特産の山田錦を使用することにより、生徒に三木市の特産物に興味を持ち郷土に愛着を感じてもらうため	平成22年	H22.1～三木市産山田錦の米粉を40%使用した米粉パンを、全小・中学校に学期に1回使用 H23.6～米粉50%使用とした			
兵庫	加西市	教育総務課	地産地消の促進として、加西産米ヒノヒカリを使用	平成17年	H17.4～加西産米粉100%使用した米粉パンを月1回使用			
兵庫	小野市	地域振興部産業課		平成16年	H16.4～25.3まで小野市産米粉を使用			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
兵庫	加東市	学校給食センター	H23～加東市特産品酒米「山田錦」の米粉を含んだ「山田錦うどん(伝の助うどん)」を、年1～2回使用	平成23年		H23～加東市特産品酒米「山田錦」の米粉を含んだ「山田錦うどん(伝の助うどん)」を、年1～2回使用		
兵庫	神河町	地域振興課	地元産米粉の消費拡大	平成26年	H26.4より導入			
兵庫	相生市	教育委員会 学校教務課	県産の米粉需要拡大のため、学校の給食パンのうち給食回数の多い月に米粉パン給食を実施	平成22年	H22.12～県産米粉を70%した米粉パンの学校給食を全小・中学校で補助があったH23.3までは年11回使用していたが、それ以降は年5～6回実施			導入時、製パン委託会社と米粉100%・70%・50%の3種類を試作、市教育委員会等にて試食し米粉70%パンを選定
兵庫	赤穂市	学校給食センター	地産地消の推進及び主食の多様化	平成24年	H24.1～赤穂産米粉使用したパンを年3回、H25～は年4回実施			
兵庫	太子町	教育委員会 管理課 給食センター	米の消費拡大を図る	平成25年			副食として年5回実施	
兵庫	上郡町	学校教育課 学校給食センター		平成25年			H25.12～マカロニとして年1回実施	
兵庫	養父市	教育委員会 学校給食センター	米粉の推進・消費拡大の依頼を受けたため	平成23年	H23.4～県内産米粉100%使用の米粉パンを、全小・中学校等に月3回実施			
兵庫	朝来市	教育委員会 学校教育課 学校給食センター	米の消費拡大を図る	平成23年	H22試験的取組みを行い、H23.5～本格的に取組んだ 県内産米粉・小麦グルテンを50%以上使用した米粉パンを全小・中学校にて、学期に2～3回実施			
兵庫	新温泉町	こども教育課 学校給食センター		平成23年	H23.5～年1回実施		ライスパスタとして年5回実施	
兵庫	篠山市	西部学校給食センター	地元産米の消費拡大のため	平成17年	粉碎しH17.5～篠山産加工用米を粉碎し、米粉100%使用した米粉パンを全小・中学校等に週平均2回実施			地元JAIにて、米粉粉碎施設を整備
兵庫	丹波市	教育部 学校給食課	地元業者より米粉パンの紹介があり徐々に回数を増やし、学期に1回程度(市島地区は月1回)に至る	平成19年	小麦粉と米粉の割合6:4の米粉を、H19.6～学期に1回程度(市島地区は月1回)実施	米粉原料のクイツィオを、ジャージャー麺やスープに年1.8回程度タイ産使用		
島根県	浜田市	浜田市教育委員会		平成24年			副食として年1回程度使用。(1回につき16kg程度)	
島根県	益田市	益田市学校給食会	地産地消の推進	平成24年			ミルクスープ、芋煮汁の とろみづけ	
島根県	雲南市	雲南市教育委員会		平成17年(実証導入)	23年4月から年3回(学期に1回)の雲南市産米を使用した米粉パンを導入。	23年4月に島根県産米粉を使用した米粉めんを導入した。		
島根県	出雲市	出雲学校給食センターほか	地元産米粉の地産地消推進のため	平成18年(めん) 平成19年(揚げ粉)		米粉入うどんを使用	揚げ粉(とりのから揚げ等)として使用。グラタンに使用	
島根県	飯南町	飯南町学校給食会	地産地消推進のため、雲南市と連携して導入	平成17年	17年10月から雲南市産米粉を使用し、町内小中学校において学期に1回実施。			
岡山県	新見市	新見市農林課、 新見市教育委員会	米の消費拡大と地産地消の観点から旧哲西町に米粉パン製造施設が作られた。旧町では、旧給食会のパンと同価格になるよう差額補助が行われてきた。17年度に市町村合併で新「新見市」となり併せて米粉製造工場も完成し、稼働を始めた。	平成17年	パン食は月2回(すべて米粉パン)。パン食のうち年4回は哲西町の米粉パンを使用(米粉8割、小麦グルテン2割)を使用。それ以外は県学校給食会の米粉パン(米粉2割、小麦8割)を使用。新見市哲西町の学校はすべて哲西町の米粉パンを使用している。			
岡山県	津山市	津山市		平成22年	22年4月から米粉パン			
岡山県	美咲町	美咲町教育委員会	導入以前は、完全米飯給食だったが、パンの要望も多くあり、米粉の消費拡大と併せて地産地消による米粉パンの提供を推進した。	平成24年	24年7月から美咲町産米粉を100%使用した米粉パンを小中学校及び保育園において月1回実施。			
岡山県	奈義町	奈義町	・奈義町産米(米粉)を活用した加工品を学校給食で利用し、米の消費拡大を図る。	平成22年	22年4月から米粉パン			きな粉揚げパン
広島県	安芸高田市	安芸高田市給食センター	地元のパン屋が、米粉を使用したパンを製造していたため。	平成23年	地場農産物活用の観点から、広島産米粉を100%使用した米粉パンを学期に1回(年3回)地元パン屋に発注。	地場農産物活用の観点及び調理工程において扱いやすいため導入。		
広島県	東広島市	東広島市教育委員会	食料自給率の向上及び地産地消の推進を図るため、広島県内で生産されている米粉を使った麺を使用する。また、小麦粉の代わりに米粉を使用する。	平成18年		広島県産米粉を70%使用した米粉(でんぷん30%)を使用している。	カレーライス、シチュー、ハヤシライス、クリームパンネ、揚げ物(から揚げ等)及びひろしま給食メニュー(ひろしまトンチキンレモン、あげあげちくわ、トントンみじのひろしまソース)の調理における小麦粉の代用として米粉を使用。	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
広島県	大竹市	大竹市教育委員会	地産地消、米消費拡大	平成20年	22年11月からは米粉80%(グルテン20%)とし、月1回程度実施。			
広島県	神石高原町	神石小学校 油木小学校		平成16年	市内一部の小学校で年1~10回米粉パン(米粉80%グルテン20%)の供給を実施。			
広島県	三次市	三次市教育委員会	三次産米粉を活用して、生産者・加工者・消費者全てが潤う地域経済の活性化、ひいては食料自給率のアップに結び付ける。これまで小麦粉を使っていた料理に米粉を使用することでもちり感やサクサク感など新たな食感を持った料理の開発や三次産の米で作られた米粉で地産地消の取り組みを進める。学校給食の食材として使用し米粉の認知度を高め米の食べ方、農業、自給率について関心を深める等食育を推進する。食物アレルギー(小麦粉除去)の代替食に使用する。	平成22年	パン業者と各調理場の調整により、約半数が年2~11回実施。	三次産米粉で作った米粉パンを、約半数で年1~6回、半数の調理場で実施。	三次産あきろまんから作った米粉を揚げ物の衣やルー等に使っている。	
山口県	和木町	和木町教育委員会	地産地消の推進を目的として、山口県産の米粉を使ったパンも導入している。また、地元の米粉をつかった麺を学校給食に導入していた。また、地元の米粉をつかった麺を学校給食へ導入。	平成19年(めん) 平成20年(パン)	24年12月より、県産小麦と県産米粉を使用したパンに全て切り替えた。			
徳島県	小松島市	小松島市教育委員会	JA東とくしまが21年度に米粉処理加工施設を造るということで、20年11月より、農産物直売所「みはらしの丘 あいさい広場」を通じて大阪の製粉会社で小松島市産キヌヒカリを米粉にしろもらい、子供たちに喜んでもらえる給食用の米粉パンの提供を始めました。地産地消を推進しており、小松島市の主要農産物である米を原材料としたご飯や米粉パン等で食料自給率の向上を図ります。食料の生産に対する子どもたちの理解と関心を高めるとともに、自然の恩恵や食に関わる人々への感謝を深め、食べ物に対する感謝の心を育てるよう取り組んでいます。	平成20年	25年4月からは、週2回実施(パン食は全て米粉パン)	シチュー、ソイシチュー、ポタージュ、ソイポタージュ、ハヤシライス、ビーフシチュー、クリーム煮などのルーを米粉で作っています。また、いろんな副菜作りでんぷんや小麦粉の代わりに米粉を使っています。	20年11月より、農産物直売所「みはらしの丘 あいさい広場」を通じて大阪の製粉会社で小松島市産キヌヒカリを米粉にしろもらい、大阪の製粉会社で作られた小松島市産米粉100%の米粉パンを作ることができ、給食に提供した。パン屋と共同開発の中で現在の米粉パンが生まれ、価格的に給食で使える米粉パンになりました。	
徳島県	那賀町	那賀町教育委員会	県内産米粉の普及とパンのレパートリー拡大を目標に、米粉を使用した食パンを実施。	平成22年	阿南市産の米粉を50%使用した米粉食パン(小麦グルテンの使用割合23%)を24年度からは月平均0.26回実施。			県学校給食会との話し合いや他町のパン工場での実施内容を検討し、担当業者に数回試験焼きを依頼した。
徳島県	神山町	神山町学校給食共同調理場	児童・生徒に、県内産の米粉を増量したおいしいパンを提供したいと考えて実施した。	平成24年	25年1月から、徳島県産米粉を+30%増量した(県産の小麦粉(1割米粉)と合わせると4割)米粉パンを、全小中学校に月2回くらい実施。		お好み焼き、お茶マフィン(町内産の緑茶)及び神山おいもケーキ(町内産のさつまいもと黒糖)は、全て手作り。	地元のパン業者にお願いして、バター、砂糖を追加し、試験焼きしてもらった。その他の料理については、試作してから実施。その他の料理については、試作してから実施。
徳島県	藍住町	藍住町教育委員会	21年度に米粉の無償提供がJA東とくしまから有り、米粉パンを取り入れて、非常に好評であったため。	平成21年	米粉パンはもちりしていて食べやすく、今後もメニューに取り入れ回数を増やしていきたい。		米粉シチュー	
徳島県	勝浦町	勝浦町給食センター	地産地消の推進。	平成25年			副食のシチューに使用。調理時間が短縮された。	
香川県	観音寺市	観音寺給食センター	地産地消推進の取組の1つとして、県学校給食会及びパン製造者の努力により月1回として定着してきた。味、風味、食感等児童生徒にはとても好評である。	平成23年			小麦アレルギー対応として、ホワイトルウとして活用、調理の仕上がりがもとでもよく、ほかの料理にも取り入れていきたいと考えている。	
愛媛県	宇和島市	JAえひめ南 手作りパン工房みなみ	JA経営の米粉パン専門店として地域との連携に取り組んでおり、その一環として、地元産米を使った米粉パンを市内の学校給食に導入することになった。	平成21年	21年9月から宇和島市産米粉を100%使用したコッペパン(小麦グルテン20%)の学校給食を自校給食である市内津島地区の小学校1校を中心に実施している。			
愛媛県	東温市	東温市学校給食センター	東温市産米粉の利用推進と地産地消推進のため	平成23年	東温市産米粉を40%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合10%)を、市内の全小中学校及び幼稚園、一部の保育園において、25年度は1学期1回。		23年9月から、東温市産米粉を調理用に使用。	

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年(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	
高知県	高知市	高知市教育委員会	高知市教育委員会、(財)高知市学校給食会は児童から米の消費拡大、自給率アップのため給食へ米粉パンを導入してほしいとの依頼を受け、中国四国農政局高知農政事務所の協力のもと、業者と調整を行い米粉パンが完成した。21年度は12月から米粉パンを月1回導入。	平成18年(副食・デザート) 平成21年(パン)	高知県産米粉を100%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合18%)を24・25年度は月11回実施。26年度は米粉ナン1回を含む年間14回を予定(週平均0.28回)		米粉パンの提供に先立ち、地元食材を地元で消費する「地産地消」の一環として、食品製造メーカー、JA高知市協力のもと、18年度に学校給食に高知県産コシヒカリを使用したデザート(お米のムース)を導入した。以降2品目開発し、年間3回計画的に市内小学校41校、中学校6校、幼稚園1園の給食に提供している。	23年6月、JA高知市が高知市学校給食のために、高知市産米を使用した米粉ミックス・米粉を製品化。この米粉パンミックスを使用した米粉パンを23年6月から、米粉を使用した米粉ナン((財)高知市学校給食会開発商品)を23年9月から提供開始。
高知県	南国市	南国市教育委員会	各校から月に一度あげられる希望献立による給食へ使用。	平成23年	高知県産米粉を100%使用した米粉パンを各校から月に一度の希望献立に使用。25年度は、4月、5月、6月、7月、10月、12月、1月、3月に6校で計8回実施。(13校中6校)			
高知県	嶺北地域(本山町、土佐町、大川村)	嶺北広域行政事務組合教育委員会	・米の消費拡大(地産地消) ・健康志向	平成23年				
福岡県	久留米市	久留米市	久留米市内で収穫した米で作った米粉パンを学校給食に供することにより米粉用の米の安定生産及び、児童生徒・家庭への米粉の普及啓発を図るとともに、米の消費拡大を推進することを目的とする。	平成23年	久留米産米ヒノヒカリ(70%)グルテン入り、県産麦(30%)を使用した米粉パンを市内全小中学校・特別支援学校において月1回実施。			
福岡県	うきは市	うきは市	次代を担う子どもたちに対して、学校給食に地元で収穫された米を使ったパンを食することで、食育に対する理解や地域農業に対する関心を深めてもらう。	平成23年	780人×3回…小学1～3年生 870人×3回…小学4～6年生			
福岡県	柳川市	柳川市	米消費拡大	平成22年	柳川産小麦70%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合15%)の学校給食を市内の全小中学校において、週平均0.09回実施。			
佐賀県	武雄市	北方学校給食センター	県産米の消費拡大と子どもたちへの周知	平成25年	平成25年5月から佐賀県産米粉を50%使用したミルクパンの学校給食を、市内の1給食センター(幼稚園1、小学校1、中学校1)において、月1回程度実施。			
佐賀県	みやき町	みやき町学校給食センター	業者からの勧め・米粉の普及啓発・評判が良い	平成25年	平成25年5月から佐賀県産米粉を100%使用した米粉パン(小麦粉使用割合の50%)の学校給食を月1回実施している。			
長崎県	該当なし							
熊本県	菊陽町	菊陽町学務課	熊本県産米の使用推進。地場産物の活用。	平成21年	平成21年から熊本県産米粉を100%使用した米粉パンを全小中学校(8校)に提供。(月1～2回)			
大分県	大分市	大分市産業振興課	米の消費量が減少傾向にある中、食生活の多様化、製粉・加工技術の向上を背景に米粉の需要が高まっている。そのような状況の下、学校給食での啓発を通じ、「おおい米粉」の利用促進を図る。	平成20年	有			
大分県	日田市	日田市農林振興部農業振興課	米の消費拡大にあたり、米粉パンは食生活の多様化・加工技術の向上を背景に粒食以外の主食としての活用が最も期待出来る。最近では米粉パンの開発も盛んでその販売も好評を得ている。そこで、児童・生徒に米粉パンのおいしさを知ってもらい、米の消費拡大・食料自給率の向上につながることを期待される。	平成20年	有			
宮崎県	新富町	新富町教育総務課	米消費拡大を通して、地産地消の拡大を図る。	平成22年	平成22年から、新富町産米粉85%使用した米粉パン(小麦グルテンの使用割合15%)の学校給食を町内の全小中学校において実施している。		米粉を献立の中で、シチューのルーや揚げ物の衣に使用している。また、町内のケーキ屋さんに依頼し、米粉のシフォンケーキを作ってもらい、献立に入れている。(年1回)	
宮崎県	五ヶ瀬町	五ヶ瀬町教育委員会	平成20年頃、米粉の利用促進のため県等の働きかけもあり町内の加工グループが米粉パンの製造を開始。それにあわせて、学校給食でも、月1回程度米粉パンを利用している。	平成20年度	小学校4校児童数198名、中学校2校生徒数114名に年間10回実施。			

学校給食への米粉パン等の利用状況調査一覧表(市町村等レベルでの取組状況)

都道府県名	市町村名	実施者等	1. 米粉パン等の導入にあたっての背景及び目的等	取組み開始年 (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	
宮崎県	美郷町	美郷町教育委員会	美郷町産の新米を使用した米粉パンを学校給食で提供し、地元産の米の消費拡大を図ると共に、栄養士による米粉パンの説明により地産地消の推進を図る	平成25年度	小学校4校児童数206名、中学校3校生徒数139名に年間5回実施。			
宮崎県	日向市	日向市学校給食共同調理場	米の消費拡大や学校給食のバラエティを増やすため10年以上前から実施。	平成19年2月	小学校14校児童数3623名、中学校7校生徒数1779名に年間6回実施。			
鹿児島県	該当なし							
沖縄県	那覇市	学校給食課		平成25年4月		米粉100%のビーフンの学校給食を年1~4会使用。	米粉を14%使用したデザートを年1~2会使用	無
沖縄県	中城村	中城教育委員会		平成25年7月			国内産粉を小麦の代わりに使用したからあげや、天ぷら等	無
沖縄県	豊見城市	豊見城市学校給食センター		平成25年4月			デザートに取り入れている。(米粉カップデザート)	無