

米粉パンとごはんで地産地消の学校給食

兵庫県篠山市

兵庫県篠山市では、地元篠山市産コシヒカリを使用し、平成17年5月から週2回の米粉パンと週3回のごはん給食を実施しています。

取組の経緯

篠山市は、平成15年度に農林水産省の政府備蓄米が無償提供される制度を利用して、兵庫県で最初に米粉パン給食を始めました。

その後この取組は、平成16年3月に終了しましたが、市では、地元産の米を使用した米粉パンの給食に向け検討を行い、JA丹波ささやま他と連携した結果、地元篠山市産加工用米の使用が実現したことから、平成17年5月に米粉パン給食を再開しました。



取組を可能にした手段・方策

平成16年に県内で加工・消費される加工用米については、産地・銘柄の指定が可能となったことで地元産米粉原料が用意できたこと。

JAが、篠山市の補助を受け米粉専用の製粉設備を導入し米粉生産体制が整備されたこと。

米粉の原料経費は、兵庫県の「もちもちおいしい米粉パン給食導入促進事業」により材料費価格差の1/2の助成を受け、残り1/2は篠山市が助成することで保護者の負担となる給食費の値上げをしなかったこと。

平成20年度には、県の「もちもちおいしい米粉パン給食導入促進事業」の助成が終了しましたが、篠山市単独で材料費の差額を全額負担して米粉パン週2回を継続しています。

取組の効果及びその評価

学校給食に安心・安全な篠山市産を提供し、子どもたちの地産地消の意識が高まり、米粉パンをとおして、農業への理解がすすんだこと。



参考

「もちもちおいしい米粉パン給食導入促進事業」とは、兵庫県が米消費拡大を目的として、米粉パンを学校給食にひろめるために、小麦と米粉(グルテン込み)の材料費価格差の1/2を導入年から3年間継続して助成する事業。

事業期間は、平成16年から平成18年まで。