

学校給食地産地消推進事業

学校給食に地元農産物をはじめとして、安全・安心な県産農産物を積極的に活用するため、岐阜県産農産物の購入経費の一部を県・市町村・JA中央会でそれぞれ1/3ずつ助成されています。

お米は、岐阜県産のハツシモ・コシヒカリが使用され、県産小麦を使用したパンやソフトめん・うどんのほか、県産大豆やぎふクリーン農産物も使用しています。

■小麦のできるまで

月11 12 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
 種まき ひと蒔き 追肥 収穫

小麦の種 小麦の穂 収穫のようす

■岐阜県産小麦生産量ベスト10

●平成18年度小麦の生産量

1	海津市	2,790(トン)
2	揖斐郡	1,060
3	安八郡	615
4	大垣市	394
5	不破郡	313
6	養老郡	303
7	関市	238
8	岐阜市	122
9	本巣市	99
10	羽島市	80

岐阜県では小麦のほかにも豊かな自然を利用して、お米や野菜など、たくさんの農産物がつくられています。みなさんの家の近くでは、どんな作物がつかれていますか。調べてみましょう…。

■小麦粉の種類

小麦の種類	強力粉	中力粉	薄力粉
主な生産国	硬質小麦 アメリカ・カナダ	中間質または軟質小麦 日本・オーストラリア	軟質小麦 アメリカ
主な用途	パン、うどん、そば、中華めん、ピザ	うどん、そばの料理	ケーキ、シュークリーム、パン、ケーキ、デザート

パンとソフトめんができたよ!

岐阜でとれたコムギの粉で

みなさんが給食で食べるパンとソフトめんは、岐阜県でとれたコムギの粉がパンに50%、ソフトめんは50%入っています。うどんは100%です。このコムギは「農林61号」という品種で、岐阜県の西濃地方でたくさんつくられています。

学校給食の目標

- ①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと
- ②学校給食を豊かにし、明るい社交性を養うこと
- ③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
- ④食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと

～学校給食法 第2条～

