

## ～学校給食で全国初の取り組み～

# 守山市の給食に地元産小麦を使用した食パンが登場

— 地元関係団体が連携して地産地消・食育を推進 —

滋賀県守山市は、地産地消・食育推進活動の一環として、このたび全国で初めて地元産小麦を使用した食パン給食を採用し、平成28年1月19日から、守山市内の全公立小学校9校で実施しました。

国内で一般的にパンに使われる小麦は輸入小麦が主流ですが、近年、生産技術の向上や地産地消の高まりなどから、製パン用の国産小麦の生産が徐々に進んでいます。

今回の食パンに使用した小麦「ミナミノカオリ」は、温暖地・暖地での栽培に適した硬質小麦として知られ、製パン適正が良いとされています。まずは市内の子どもたちに食してもらいたいという願いから同小麦が守山市で初めて生産され、地元のJAや商工会議所、パン製造企業等の関係団体が連携し、地元産小麦を使った食パンの給食化を実現しました。

当日は、市内の全小学校で給食前に各学級担任から生徒に対し、地産地消についての説明を行いました。また、宮本和宏守山市長と、田代弥三平守山市教育長が、吉身小学校（守山市吉身）を訪れ、子どもたちと一緒に給食を食べ、会話を楽しみながら交流しました。

なお、守山市はこれまでも守山産米の米飯給食を実施するなど、地元農水産物の活用を積極的に推進しております。



## <守山産小麦使用食パン学校給食の概要>

- 【実施日】 平成 28 年 1 月 19 日(火)
- 【実施規模】 守山市内全小学校 9 校 (約 6,200 食分)
- 【協力者】 JA おうみ富士、(株) アグリサポートおうみ富士、丸栄製パン (株)
- 【その他】 食パンに使用した小麦の品種は、守山産の「ミナミノカオリ」と、近江八幡産の超強力小麦「ゆめちから」のブレンドです。  
(ミナミノカオリ：ゆめちから=7：3)

今後の予定としては、2 月 16 日(火)に、守山産小麦を使用したコッペパンが登場します。

### ★これまでの学校給食における守山市内産農水産物の使用

- ・ 守山産米 (全量環境こだわり米を使用)
- ・ モリヤマメロン・ もりやまこぼまぶどう・ なばな・ 菜種油など
- ・ 琵琶湖産湖魚 (こあゆ・ 氷魚・ すじえび・ わかさぎ・ いさざ)

本件に関するお問い合わせ先  
守山市農政課

電話：077-582-1130

E-mail：[nosei@city.moriyama.lg.jp](mailto:nosei@city.moriyama.lg.jp)



### QOL 滋賀について

滋賀県広報課では、今年度の PR キーワードとして「QOL 滋賀 ～来てよし! 食してよし! 住んでよし!～」を掲げました。

滋賀県が有する琵琶湖を中心とする豊かな自然や歴史などの観光資源、「近江米」「近江牛」などに代表される高品質な食材や食文化、さらには全国に誇る「住みやすさ」など、滋賀の魅力を全国の皆さんに共感いただける広報活動を行っています。