

【献立名】 米粉パン 牛乳 あげささみのレモンソース  
ごまじゃこサラダ 豆腐とコーンのスープ



【ひとロメモ】

## 米粉パンについて知ろう

(食事と文化)

今日は、みなさんに人気のある米粉パンです。普通のパンと違って、小麦粉と米粉を半分ずつ使って作っています。

米粉パンはもちもちした食感が特徴ですが、ここでクイズです。米粉パンがもちもちしているのは、なぜでしょう？

- ① 水分量が多いから
- ② 砂糖の量が多いから
- ③ 塩の量が多いから (5秒まつ)

答えは、①の水分量が多いからです。米粉には、小麦粉よりもたくさんの水分が含まれているため、しっとり、もちもちとしています。そして、米粉パンの原料のお米は、香川県で生産されたものを使っています。よくかんで、味わって食べましょう。

令和2年6月16日(火) 第二学校給食センター

(献立名) さぬきの夢パン 牛乳 ハムソテー  
アスパラとツナのサラダ ミネストローネ 大豆ココアバター



【ひとロメモ】

## さぬきのゆめパンについて知ろう

(感謝の心)

「さぬきのゆめ」とは、香川県で開発された小麦粉の名前です。全国的にも有名な「さぬきうどん」のほとんどは、外国から輸入した小麦粉で作られています。そこで、郷土料理の「さぬきうどん」を香川県の小麦粉で作るために開発されたのが「さぬきの夢2000」でした。長い時間をかけて開発し、2000年に完成したのでこの名前がつけました。その後さらに改良を重ねて、「さぬきの夢2009」という品種も開発し、今、学校給食で取り入れているのは、さぬきの夢2009です。

学校給食では、毎月1回、さぬきのゆめパンを取り入れています。香川県で開発された小麦粉を使った「さぬきのゆめパン」を味わって食べましょう。

令和2年 6月 16日(火) 飯山学校給食センター

【献立名】米粉パン 牛乳  
揚げささみのレモンソース  
ごまじゃこサラダ 豆腐とコーンのスープ

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲン菜 キャベツ  
きゅうり 玉ねぎ



【ひとロメモ】

## 米粉パンについて

(健康に良い食事のとり方)

今日のめあては「米粉パンについて知ろう」です。

今日の給食の米粉パンは主に何からできているか知っていますか？答えは、米と小麦です。普通のパンは小麦粉からつくられています。米粉パンは米をすりつぶして粉状にしたものと一緒に使っています。かめばかむほど甘さを感じられるお米と同じように、米粉パンも優しい甘さともっちりした食感が特徴です。

米作りは日本の食文化のもととなり、私たち日本人の食生活を支えてきました。ところが現代では、お米離れをしていると言われていました。そこで、日本に昔からあるおいしいお米を上手にアレンジし、良いところを取り入れた米粉パンが誕生しました。給食の米粉パンに使われるお米は、香川県産のものを使っています。香川県の穏やかな気候と清らかな水で育まれたおいしいお米を使って作った米粉パンを、大切に味わっていただきましょう。