

和歌山県かつらぎ町は2024年度、町内の全7小・中学校の給食で東洋ライス(和歌山市)の「金芽米」の米粉を使ったパンを導入し、12日から提供を開始する。同町では、既に米飯給食に金芽米を使っているが、パンと米の同時提供は全国初となる。

金芽米は、栄養やうま味成分のある「亜糊粉層(あこふんそう)」を残した同社独自の無洗米。ビタミンや食物繊維に加え、腸内環境

ご飯とパンに金芽米使用 学給では全国初

和歌山県かつらぎ町 全7小・中学校で導入

を整える糖質も含む機能性があることから、全国の学校給食などで導入が進んでいる。同町では小・中学校の給食で、町産米の金芽米を本格導入。米飯用には年15トンの米を使用。パンは、これまで輸入小麦が原料だったが、8割を金芽米の米粉に置き換えた。町内の製パン工場が金芽米の米粉で製造。2週間に1度、月2300個を提供することとなる。小麦アレルギーがある場合は、要望に応じ

て、同社が作った全量金芽米の冷凍パンを提供できる。これまでは、家庭におにぎりなどを持参するよう依頼していたが、他の児童・生徒と同じものが食べられるようになる。パンに使う金芽米は数量がまとまらないことから、町産米を使うのは現状では難しいという。町教育委員会は「米もパンも町内産を使えるのが目標。子どもの健康と地元農家の後押しにつなげたい」(教育総務課)とする。