

# 学校給食用基本パン(コッペパン・食パン) の「食塩」を1.9%→1.6%に変更しました。

文部科学省より「学校給食摂取基準」の一部改正が発表され、平成30年8月1日より施行となりました。

その中で、減塩への対応が必要となり学校給食用基本パン(コッペパン・食パン)の塩分について、製粉会社の製パン技術指導員の協力のもと、配合割合を1.9%から**1.6%**に変更して、平成30年8月下旬より供給しております。

なお、食塩はパンのおいしさを決めるうえで重要な原材料ですが、児童・生徒の健康のために試行錯誤した結果、1.6%の試作品において関係者の皆様から良好な評価が得られたところです。

児童・生徒の健康を第一に考えるとともに、原材料と美味しさにこだわった学校給食用基本パンを是非ご使用ください。

## (参考)

- ※1 基本パン(コッペパン・食パン)50gの場合、塩分の使用量は、0.8gとなります。
- ※2 特殊加工パン(ブドウパンやミルクロールパン他)の場合、塩分の使用量は変わりません。
- ※3 食塩以外の原料の配合割合は変わりません。
- ※4 栄養成分値は、(公財)千葉県学校給食会HPの「物資規格書システム」をご参照ください。

## (基本パン・近年の改良点)

平成14年	千葉県産小麦粉15%を含む国産小麦粉30%を配合
平成23年	国産小麦粉100%を使用(内千葉県産15%含む)
平成26年	千葉県産米粉10%を配合(小麦粉は国産100%、内千葉県産15%使用)
平成28年	北海道産小麦粉「ゆめちから」を50%配合した新・基本パンの供給
平成30年8月	塩分の配合割合を1.9%から1.6%に変更

公益財団法人千葉県学校給食会  
電話 043(242)8621  
千葉県学校給食パン・米飯協同組合  
電話 043(306)8073