

「千産千消」の さつまいもパン



今年もよろしくお願ひします

推奨期間（令和2年11月～12月）

千葉県産のさつまいもを原材料に、千葉県内の専門工場が加工した「さつまいも甘露煮」を使用して、千葉県内の13の学校給食パン委託指定工場が製造をします。千産千消を推進する面からも、千産千消を考えてみる教材としての面からも、今年も「さつまいもパン」をよろしくお願ひします。

千葉県は、さつまいもの県別の生産量で全国3位（平成30年・1位鹿児島県・2位茨城県）を誇ります。この「さつまいもパン」は千葉県産の身近な食材を取り入れ学んで楽しめる学校給食用パンを提供して欲しいという千葉県学校栄養士会の要望を受けて、製粉会社の製パン技術指導員の協力のもと、昨秋に開発し、ご好評をいただきました。

千葉県産さつまいもの甘露煮を小麦粉に対して20%の割合で混ぜ込んでいます。今年も多くのご注文をお待ちしております。

児童・生徒の健康を第一に考え、原材料と美味しさにこだわった学校給食用パンを提供してまいりますので、今後とも何卒宜しくお願ひ致します。

- ※ 特定原材料：小麦・乳（卵を原材料とする製品と同一ラインで製造しています。）
- ※ さつまいも甘露煮には、さつまいもの皮が含まれています。
- ※ 詳細な規格書は各製造工場にお問い合わせください。
- ※ 価格や注文方法については、給食会もしくは各製造工場にお問い合わせください。

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