

中学生の皆様へ



11月28日(火)の給食では、米粉パンを提供します。

みなさんが、いつも給食で食べているパンは外国から輸入した小麦粉でできていますが、今回提供する米粉パンは、国内産のお米を粉にした米粉から作られています。(今回提供する米粉パンの材料の米粉ミックス粉には、小麦由来の食物性タンパクが配合されています。)

米粉のパンは、少し珍しいと感じるかもしれませんが、米粉は、おせんべいや和菓子などに昔から使われています。

給食でも、6月の献立で鶏肉の竜田揚げの衣に混ぜサクツとした食感になり、市内のある学校の校長先生からおいしかったとの感想をいただいています。

米粉パンの味は、いつも食べている小麦粉のパンやご飯と比べていかがでしょうか？

さて、ここで国産食材について考えてみましょう。

みなさんは、今年食料品の値上げのニュースをよく目にしたのではないのでしょうか。

小麦粉などの輸入食材は、戦争、感染症、原油価格の影響による輸送コストの高騰^{こうとう}や為替^{かわせ}の変動など様々な理由で国産食材と比べ、安定的に輸入できない恐れがあります。

安心して食事をするには、日本の食料自給率をあげる必要がありますが、主食用のお米の需要量は、年々減ってきています。(表 1)

米粉パンをよく味わいながら、給食を通し、世界と日本の食料事情について考えてみましょう。

表 1 主食用米の需要量の推移

