

～お知らせ～

れいわ ねんど ほんし がっこうきゅうしょく ていきょう
令和4年度から本市の学校給食で提供するパンは、

うつのみやしさんこむぎ
“宇都宮市産小麦パン”になります。

うつのみやし がっこうきゅうしょく じもと のうさんぶつ じもと た
宇都宮市の学校給食では、地元でとれた農産物を地元でおいしく食べ
る「地産地消」を推進しています。

このため、宇都宮市内でとれた農産物を給食の食材として優先的に使
うようにしており、ご飯は全て宇都宮市産の米を使用しています。

今年度からは、更に地産地消に力を入れるため、学校給食で提供
するパンを全て、宇都宮市産の小麦を100%使用して作った“宇都宮市
産小麦パン”にします。

うつのみやしさんこむぎ 宇都宮市産小麦パンってどんなパン？

うつのみやしさん こむぎ パーセントしやう つく
宇都宮市産の小麦を100%使用して作ったパンです。
これまでと同じように、コッペパンや食パンなどで
提供します。

うつのみやしさんこむぎ つか こむぎ
宇都宮市産小麦パンに使われる小麦は、
「ゆめかおり」という品種で、グルテン
の量や質がパンに向いています。

とちぎけん かんとう そうくろ ど みず ふう にっしやう
栃木県は、関東ローム層を黒ボク土がおおい、水はけもよく、冬の日照
時間が長いので麦づくりに適しているため、宇都宮市でも小麦がつけられ
ています。



《学校給食で地産地消を推進する目的》

- 地域の自然や文化への理解を深め、郷土への愛情を育む。
- 食材を通じて産業等に関する理解を深めるとともに、
それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む。
- 新鮮で安全な食を通して、生涯にわたり心豊かで健康な
生活の基礎を培う。