

和歌山県内の小中学校に県産品を使用したパンを提供

11月の給食に変わりパンとして、和歌山県産温州ミカン果汁を使ったみかんパンと和歌山県内で収穫された小麦粉を使用した県産小麦粉パンを提供いたしました。

(みかんパンは、11月17日から19日までの3日間、和歌山市立の小中学校、12月15日に日高川町内の小中学校に提供。県産小麦粉パンは、11月19日から26日まで、和歌山市の小学校と一部の中学校、紀北支援学校、海南市の小中学校、日高川町の小中学校に提供。)

みかんパンは、みかんの収穫量は令和2年度において日本一の和歌山県ですが、今までみかんパンを給食で実施した前例がなく、今回が初実施となりました。パンの生地には和歌山県産温州ミカン果汁を練りこみ、焼き上がるときれいなみかん色のコッペパンができて上がります。噛めば噛むほど、ほどよい酸味が感じられ、みかんの風味を味わえます。

県産小麦粉パンは、昨年に引き続き、和歌山市貴志地区で収穫された小麦に加え、和歌山市山口地区、海南市北野上地区、日高川町美山地区でも収穫できた小麦粉を使用しています。県産小麦粉6割・北海道産4割の配合で、普段の小麦粉とは違うしっとりとした食感や少し濃い焼き色、よく噛んで食べるとほんのり小麦粉のいい匂いと甘みを感じられます。

子供たちからの感想

1 みかんパンについて

「みかんの香りがしておいしかった。もちもちしていた。酸っぱかった。」

2 県産小麦粉パンについて

「やわらかくておいしい。いつもの味と違った。香りがいい。おいしい。」

当会では、来年も継続して、県産品を使ったパンを実施していきたいと考えております。アンケートにて改善点等もいただきましたので、より子供たちに喜んでもらえるよう改良を加えていきます。



みかんぱん全体

みかんぱん断面



県産小麦粉パン全体



県産小麦粉パン断面

(R3年12月15日掲載)