

# 安城を食べよう!

公益財団法人 安城市学校給食協会



地元で生産される作物を、地元で消費する(食べる)ことを「地産地消」と言います。  
毎年1月の給食では、『安城を食べる月間』として安城市とその近くの市の産物をたくさん取り入れています。  
今回は安城市産の米粉(あいちのかおり)を使用して米粉パンを作っているキングパン協業組合さんにお話をうかがいました。

## 学校給食のパン

学校給食のパンは前日に作り、学校に届くまでの間しっかりと温度管理をして保管しています。翌日に食べるので、食品添加物を入れる必要がなく、食品添加物が気になる人にも安心です。パンのレパートリーが15種類あり、パンによって作り方が違うため、それぞれ作るのは大変ですが、みなさんに楽しんでもらえるよう、ひとつひとつ丁寧に作っています。



キングパン協業組合では  
1日25,000食  
作っています

## 安城市産の米粉を使用した大人気の米粉パン



|      |                      |
|------|----------------------|
| 品名   | パン用米粉                |
| 内容量  | 20kg                 |
| 産地名  | 安城市産                 |
| 保存方法 | 高温多湿を避け、冷蔵庫にて保管して下さい |

米粉パンはモチモチとした食感が特徴です。学校給食の米粉パンに使われる米粉は「スタンプミル」で作られています。この製法でつくられた米粉は水分を多く含むため、パン作りは大変ですが、一般的な米粉パンよりもモチモチとした食感を強く感じることができます。

## 米粉パンの作り方

米粉パンは「ストレート法」という製法で作ります。パン作りの代表的な作り方で、最初に生地となる材料全てを混ぜ合わせるため、他の製法と比べると短い時間でパンができて上がります。短い時間で作るため、風味が良いことが特徴です。

### ①【ミキシング】



材料をミキサーで混ぜ合わせます。

### ②【分割・成形】



正確な分量をはかり、形を整えます。

### ③【発酵】



焼く前に発酵させることでふくらさせます。

### ④【焼き】



約200℃で30分ほどかけて焼いたら完成です。



## 生産者さんからの一言

キングパン協業組合は昭和45年に安城市、豊田市、西尾市のパン屋さんが一緒になってできましたが、創業当初から大切にしている想いがあります。

それはこのパンは自分や自分の家族が食べるものであると心に留めながら、衛生面の細やかな管理を行い、愛情をこめて作っていることです。  
一生懸命作るのでたくさん食べて元気に学校生活を過ごしてもらえたらうれしいです。

## 1月は『安城を食べる月間』です!

安城市産の米粉、あいちのかおりを使用した「米粉パン」が給食に出ます。楽しみにしてください。  
給食提供日 北部調理場 1月12日(金) 南部調理場 1月10日(水)  
他にもきゅうり、にんじん、チンゲン菜などの地元野菜が提供される予定です。

## あんきゅークイズ

安城市の学校給食で年1回しか出ないパンはどれ?  
A. ナン B. クロワッサン C. ツイストロールパン



安城市学校給食協会のホームページには、「レシピ」や「クイズ」などがのっているよ。チェックしてみてね。《取材協力》キングパン協業組合



キングパン協業組合  
A、B、C  
のクイズ