

令和5年2月27日(月)  
令和4年度第2回三条市学校給食運営委員会 資料No.3

## 令和5年度からの学校給食米の精米について



# 1 学校給食における米の在り方の変化

年月	三条市学校給食米の主な動き
平成元年	旧三条市で地元産コシヒカリの導入
平成15年 9月	旧三条市で原則週 5 回米飯給食に移行 (月 2 回程度パン・麺を提供、米飯は従来週 3 回)
平成16年11月	旧三条市で特別栽培米の導入開始 (品質や安全性、環境にも配慮)
■■■■■■■■ 平成17年 5 月 1 日 市町村合併 ■■■■■■■■	
平成18年 4月	栄、下田地域で原則週 5 回米飯給食に移行 (従来週 3 回)
平成19年11月	<b>七分つき米の導入</b>
平成20年 4月	完全米飯給食へ移行
平成21年 1月	有機栽培米の導入
平成30年 4月	年 5 回程度、三条産米粉パン・麺、 三条産小麦入りパン・麺の提供を開始
令和 4 年 4 月	年22回程度 パン・麺の提供へ移行

## 七分つき米導入の目的

七分つき米は、精白米と比較するとビタミンB1や鉄といった微量栄養素や食物繊維を胚芽に多く含んでいる。

それまでは、ビタミンB1強化米を添加することで不足する栄養素を補ってきたが、添加物に頼らず、より自然な形で必要な栄養を摂ることができるよう、七分つき米を導入することとした。



## 2 七分つき米の課題

### 2-1 七分つき米の提供における課題

#### 【異物混入…起こりやすい】

精米の工程では、光センサーを使用し異物を取り除くが、七分つき米は色が白色でないことから異物を発見しにくい。（炊き上がりを目視で点検する際も同様）

※令和3年度の異物混入事案のうち約4割がご飯由来 異物の種類はくず米や虫、糠（ぬか）の塊など



#### 【児童生徒・保護者の反応…問題はないが普段と違うという声も】

七分つき米は胚芽を残しているため精白米と比較して色が少し黄色がかったりしている。食味や香りに関しては問題とする声はないが、少数の児童生徒から自宅で食べるものと違うという声がある。保護者からは特に問題とする声は届いていない。



### 2-2 精米の契約に係る課題

#### 【対応可能業者…限定される】

一般的な精白米と異なるため、七分つきに対応できる業者が近隣では1社に限られてしまう。エネルギー価格の高騰などにより、精米加工料の値上げ要請があれば応じざるを得ない。



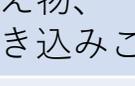
課題解消のため、精白米への変更について検討を開始



### 3 精白米へ変更した場合の対応

#### ◎ 栄養面

七分つき米を導入することで確保していた微量栄養素等については、副食において次の食材の使用頻度を増やす等、献立での工夫を行う。

栄養素	使用を増やす食材	献立等	配慮事項
鉄	あさり 	和え物、 炊き込みご飯等	食物アレルギーへの配慮が必要
	納豆 	(提供回数増)	
	アーモンド ごま 	(提供重量増)	食物アレルギーへの配慮が必要
ビタミンB1	豚肉 	唐揚げ、 冷しゃぶサラダ等	単純な増加は食品構成のバランスを崩すため、鶏肉からの変更などとする
食物繊維	豆類 海藻類 	(提供重量増)	

⇒ 献立の工夫により栄養価を下げることなく対応可能

#### ◎ 費用面

精白米であれば対応できる業者が複数あるため、見積り合せを行い委託先を選定する。

⇒ 選択肢があることで精米代を抑える効果が見込める



## 4 令和5年度からの学校給食米の精米について

### ▶ 精白米を提供

衛生面（異物混入の防止）、栄養面（献立の工夫による栄養価維持）、費用面（見積り合せによる経費節減）等を総合的に考え、令和5年度から精白米での提供に切り替える。

### ▶ 有機栽培米の使用比率向上

七分つき米と比べて、米調達に係る全体の経費は抑えられると見込まれることから、節減した予算を有機栽培米の購入費用に充てる。より安全なお米を使用することで、子供たちの健康に資する給食を目指す。

