



とよた きゅうしょく ニュース

2023年 9月号

こむぎ 小麦について知ろう

小麦は、たくさんの国で主食として食べられている農作物です。みなさんは、小麦について、どのぐらい知っていますか？

こむぎ へんしん 小麦の変身

日本では、小麦の多くを小麦粉に加工して使っています。



小麦はエネルギーのもとになる、黄のグループの食べ物だよ。

あいちけんう 愛知県生まれ、愛知県育ちの



「きぬあかり」

学校給食で使われている「スライSPAN」「ツイストパン」「ナン」「中華めん」「豊田めん」は、豊田市で作られている「きぬあかり」という種類の小麦を使用しています。

小麦の栽培は、10月下旬から11月中旬に種まきを行い、5月下旬から6月上旬に収穫をします。収穫時期の小麦畑に、取材に行ってきました。

きぬあかりの特徴

「きぬあかり」は、水田を畑にして小麦を栽培する愛知県に適した品種として開発されました。水分や病気、虫に強いので育てやすいです。また、穂が長くたくさんの実がなるので、収穫量も多いです。



Q.小麦の収穫作業は何日間かかりますか？

豊田スタジアム約23個分の広さの小麦畑を、7日～10日間かけて収穫します。「コンバイン」という機械を6台使って、朝から日が暮れるまでエンジンを止めることなく働き続けます。



▲ 収穫の様子

Q.給食を食べるみなさんへメッセージをお願いします。

いつもなんとなく食べているものが、どんな人によって、どのように作られているか、どんな大変さがあるかを知り、農業の大切さや食のありがたみを感じながら食べてほしいです。



農事組合法人若竹 牧 和範 さん

ツイストパンができるまで

キングパン協業組合では、みなさんが給食で食べている様々なパンを作っています。工場で「ツイストパン」ができるまでの様子取材しました。

職人技のツイスト！



ねじることでしっとり仕上がります！

ツイストパンは、ねじった形が特徴的なパンで、工場では一つずつ手作業で形を作っています。成形（ねじる作業）は5～6人で行っていて、一人あたり一日3,000～5,000個の生地を成形しています。



200℃で約10分間焼くとツイストパンの出来上がり！

給食を食べるみなさんへメッセージ

みなさんが楽しく給食を食べる姿を思い浮かべながら、愛情を込めて作っています。おいしく食べてもらえるとうれしいです。



キングパン協業組合 平山 豊 さん

新任栄養教諭の紹介



豊南中学校

高瀬 有紀奈 先生

「子どもたちが笑顔になれるおいしい給食を作りたい」日々そのような思いで給食を作っています。好きな給食のメニューが出たときのうれしそうな笑顔、苦手な食べ物を食べることができたときの達成感や喜びにあふれる笑顔、給食がおいしくてたまらないときの笑顔など子どもたちは給食の時間にいろいろな笑顔を見せてくれます。このような子どもたちの素敵な笑顔を見ることができたとき、給食の献立を考える立場としてとてもうれしく、やりがいを感じます。これからも栄養教諭として、栄養満点な給食を作るだけでなく、子どもたちの満点な笑顔も作れるよう、頑張っていきたいと思っています。

クイズ

記事を讀んだら、下のたべまるをタップして答えてみよう。