



宇佐市内の小学校で初めてコッペパンが提供された初めの給食。宇佐市の宇佐中学校給食センター

【宇佐】冷凍パンなど製造の宇佐パン粉(宇佐市長洲)は、学校給食用のパンとして新たにコッペパンを開発し、同市のほか、県外の12県でも採用され提供が始まった。給食用パンは米食拡大などにより地方では製造・配送できる業者が減っており、岩井正久社長(74)は「パン給食は月数回で、安定供給を維持するのが難しくなっている。今後、さらに引き合いが増えると思う」と見込んでいる。

宇佐パン粉

給食パン 13県で提供



宇佐パン粉が学校給食用に開発したコッペパン(左)、右はまあるいパン。宇佐市住江の宇佐パン粉柳ヶ浦工場

同社は2021年に宇佐学校給食センターと協力し、多くの子どもが安心して食べられるよう、100%宇佐産小麦を原料に乳製品や卵を使わない「まあるいパン」を考案した。冷凍パンの技術を生かして冷凍状態で納品し、給食の前日に自然解凍して食べてもら

う新たな配送体制も確立。同年5月から市内の小中学校へ月2回ほど納めている。コッペパンは同じ原料を使って今年1月に完成させた。学年や献立に応じて40〜90%の3サイズを用意。しっとりとした食感で小麦本来の香りと甘みがある。

冷凍技術、配送体制生かす

コッペパンを開発

同市では4月中旬、13県の給食で初めて出された。献立はソーススパゲティとツナマヨサラダで、「パンに挟んで食べることも想定し献立を考えた。コッペパンが増えたことで献立の幅が広がり、より楽しく食べてもらえる」と同センター。児童からは「おいしい」と好評だった。

同社はコッペパンの開発をきっかけに、市外自治体などにも導入をアピール。全国から想定を超える問い合わせがあり、試食品を送るなどし交渉を進めた結果、これまでに九州、中国エリアを中心に遠くは青森まで12県で採用された。岩井社長は「地元産小麦使用や低アレルギーなどのこだわりが認められたことはうれしい。供給を切らさないよう生産体制の充実を図っていきたい」と話している。

(池辺純哉)

〔問①〕 宇佐市の宇佐パン粉が開発したコッペパンは大分県以外に全国●県で提供されています。●に入る数字を答えましょう。

1 2

〔問②〕 子どもたちが安心してパンを食べられるように工夫していることは何ですか。

100%宇佐産小麦を使用している、乳製品や卵を使わない

〔問③〕 あなたが好きな給食の主食はパンですかごはんですか。理由を教えてください。

自由記述