

牛久産小麦のパンが学校給食に登場!

市では、地産地消推進に積極的に取り組んできました。9月からは、市内で生産された小麦を使ったパンが学校給食で提供されています。一般的に給食パンは食べる日の前日に製造されますが、このパンは当日の朝に焼くフレッシュさとほんのりとした甘みが自慢。牛久っ子が健やかに育つようにとの願いが込められています。

1

うしくグリーンファーム

平成23年2月に市100%出資で設立されました。関東でも栽培できるパン用小麦「ゆめかおり」を生産しています。



赤かび病検査

放射能検査

2

社会福祉法人 みのるの郷パン工房

施設を新たに整備し、牛久産小麦100%の給食パン製造を開始しました。パンの技術者を迎えて、スタッフや利用者さんたちがおいしいパンを市内の小中学校13校に納品しています。



牛久っ子のため
奮闘中!



計量



丸める



3

学校給食



納品



検品

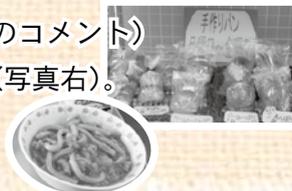


各クラスへ

いただきま〜す!



- ・パンは「ふわふわして、とてもおいしい!」と子どもたちに好評です。(栄養士のコメント)
- ・みのるの郷「ショップスペースあい」では、いろいろなパンを販売しています(写真右)。
- ・この小麦は、大和産業で給食のうどんにもなっています(写真右)。



問 教育総務課 ☎内線3013、農業政策課 ☎内線1521、社会福祉課 ☎内線1712