

令和7年2月13日

保護者様

大阪市教育委員会事務局
保健体育担当課長
大阪市立新北島中学校
校長 寄 隆 一

令和7年度からの給食におけるパンに関するお知らせ

平素は、本市の教育活動にご理解、ご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

本市給食では、食育をはじめとし、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るために、これまでも減塩を目的として、パンの塩分割合を段階的に減らしてまいりました。令和7年度より、さらに減塩したパンを提供することとなりましたのでお知らせします。

今後も安全安心な給食となりますよう努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

・パンの食塩配合率について

小麦粉総重量を100%としたときの食塩配合率を1.6%から1.0%に変更しました。

・パンの原材料について（令和7年4月～）

コッペパン・ミニコッペパン	おさつパン	黒糖パン	パンプキンパン	レーズンパン
小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉
砂糖	さつまいもダイス	黒糖	パンプキンパウダー	レーズン
ショートニング	砂糖	ショートニング	砂糖	砂糖
脱脂粉乳	ショートニング	脱脂粉乳	ショートニング	ショートニング
イヌリン	さつまいもペースト	イヌリン	脱脂粉乳	脱脂粉乳
イースト	脱脂粉乳	イースト	イヌリン	イヌリン
食塩	イヌリン	食塩	イースト	イースト
	イースト		食塩	食塩
	食塩			

令和7年4月よりパンの原材料として追加する「イヌリン」は、野菜などから抽出された水溶性食物繊維です。