

埼玉学給第 601 号
令和 8 年 3 月 10 日

各市町村（組合）教育委員会教育長
各市町村立小・中・特別支援学校長
各市町村学校給食共同調理場長
各国・県立学校給食実施学校長

様

（公財）埼玉県学校給食会
理事長 古垣 玲

令和 8 年度学校給食用基本食材の原料配合及び栄養価等について（通知）

早春の候、ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、標記の件につきまして、下記のとおりお知らせいたします。

記

1 原料配合及び栄養価の変更

(1) 学校給食用小麦粉（パン及びソフトめんに使用）のブレンド内容の変更

現行配合	新配合
埼玉県産小麦粉（さとのそら） 30% 国内産(主に北海道) 超強力小麦粉 20% 輸入強力小麦粉 50%	埼玉県産小麦粉（さとのそら） 30% 国内産(主に北海道) 超強力小麦粉 30% 輸入強力小麦粉 40%

※国内産小麦の割合を増やし、輸入小麦粉の割合を減らしました。令和 8 年 4 月需要分からの変更ですが、現行品の在庫状況により順次切り替えとなります。

(2) 乳成分不使用パンの品目数の拡大について ※次ページ一覧表参照ください

バターロール、スクールメロン、山型食パン、マーブル食パン、バターリングパン

※チーズパンには乳成分が含まれますので御注意ください。

2 名称変更について

「バターロール」を「ロールパン」に名称を変更いたします。

3 アレルギー物質に関する情報

(1) パン・めん・米飯委託加工工場では、原料配合表に表示しましたアレルギー物質を含む各食材を同一工場で製造しています。

なお、全ての学校給食用パンについては、原料から卵を除き製造を行っていますが、各指定パン工場では、卵を含む学校給食用パン以外の製品を同一製造ラインで製造しています。

(2) 各めん委託加工工場の「そば」、「卵」を含む製品の有無については、「令和8年度学校給食用パン・めん・米飯・精米委託加工工場の指定について（お知らせ）」に記載しています。（令和8年3月10日付け埼学給595号）

令和8年4月から取扱パン一覧

	現行品から乳成分 不使用となった製品	乳成分不使用現行品	乳成分あり
1	ロールパン（バターロール）	食パン	チーズパン
2	スクールメロン	コッペパン	
3	山型食パン	さきたまロール	
4	マーブル食パン	さきたまボール	
5	バターリングパン	ライスボール	
6		揚げパン用米粉パン	
7		米粉入り食パン	
8		子供パン	
9		ぶどうパン	
10		黒パン	
11		パインパン	
12		ツイストパン	
13		はちみつパン	
14		セサミバーズ	
15		ソフトフランス	
16		フラワーロール	

※学給パン岩槻工場製造のパンについては、品目限定の対応を行っています。