

学校給食における国内産麦の利用状況(都道府県レベル)(平成22年度)

都道府県名	実施者等	国内産麦導入にあたっての背景及び目的等	取組開始年	取組の概要
				品目別(パン、めん、その他)の取組状況
				及び技術開発等
北海道	(財)北海道学校給食会	<p>平成17年3月31日に公布された「北海道食の安全・安心条例」に基づき策定された「北海道食育推進行動計画」の目標の中には北海道産小麦粉使用パンの普及が掲げられており、北海道産小麦粉を100%使用した学校給食用パンについて、19年度に試行供給という形から着手し、平成20年度より北海道産小麦粉100%使用のパンが「北海道学校給食標準規格パン」として道教委で承認され、現在の学校給食用パンとして供給している。</p> <p>また、市町村の要望を十分踏まえつつ、より安全な食材の供給、地産地消の観点から導入に至る。</p>	平成11年	<p>○ パン 平成11年4月から北海道産小麦(ホクシン)を50%使用したパンの学校給食を開始。 平成11年度は道内13市町村3道立学校に供給。その後、50%使用したパンについては、52市町村11道立学校に供給。 平成18年4月から試行的に十勝産小麦粉100%使用したパンを十勝管内11市町村3道立学校に供給。 平成19年度4月より北海道産小麦100%の北海道標準規格パンを全道に試行供給を行う。 平成20年度より北海道標準規格パンとして承認され、132市町村に供給し現在に至る。 平成21年度は北海道標準規格パンを129市町村に供給。</p> <p>○ めん 北海道産小麦(ホクシン)を11市町村に供給。</p>
青森県	青森県学校給食会	<p>学校給食の円滑な実施と食事内容の充実及び地産地消を推進する観点から、学校給食用パン、麺類に青森県産小麦を取り入れている。</p>	平成14年	<p>○ パン 平成14年4月から青森県産小麦(ネバリゴシ)を使用した食パン及びコッペパン等を学校給食として供給。平成21年度は県内33市町村の小中学校において実施。 平成23年度からは、青森県産小麦(ゆきちから)50%・米粉50%の米粉パンを供給予定。</p> <p>○ めん 平成16年4月から青森県産小麦(ネバリゴシ)30%~100%(市町村教育委員会、給食センターで使用割合を決定)の麺類を学校給食として提供。</p>

岩手県	岩手県学校給食会	学校給食をととして児童生徒に地域や地場産品を伝える食育活動が重視されており、地産地消の気運の高まりとともに、県産小麦の給食利用が市町村や関連団体から強く要請されるようになったことが背景。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成14年4月から県産南部小麦3割混用のパンを県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校、特別支援校において実施。 平成20年4月から県産南部小麦3割、県産ユキチカラ2割混用のパンを県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校、特別支援校において実施。 ○ めん パンと同じ粉を調理用小麦として学校給食実施校の指定するめん工場に供給。 ◆ 技術開発 岩手県パン工業組合技術アドバイザーによる技術講習を数回実施した。
宮城県	宮城県学校給食会	平成14年度に県から宮城県学校給食会に学校給食用小麦粉の調達に移管された際に、県から学校給食パン・めん用小麦粉への県産小麦導入の依頼を受けたことが背景。 県産小麦の消費拡大が目的。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成14年4月から県産小麦（シラネコムギ）、平成17年4月から（ゆきちから）を20%使用したパンを県下全市町村の小中学校及び定時制高校において、週平均1.5回実施している。 ○ めん 平成14年4月から県産小麦（シラネコムギ）、平成17年4月から（ゆきちから）を20%使用しためんを県下全市町村の小中学校及び定時制高校において、週平均0.2回実施している。
秋田県	財団法人秋田県学校給食会	転作として作付けされていた県産小麦ハルイブキの消費拡大と白神酵母等の地産地消が目的。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成14年度から県産小麦100%と県産白神酵母を4%使用した「森のパン」を全県下市町村の小中学校及び特殊学校並びに夜間高校の給食に供給しておりますが、平成20年度はハルイブキの安定供給が難しいため取扱を中止しております。 ◆ 技術開発 【麦ごはん】福井県産の押麦を5%～10%混入で使用。小、中学校、特別支援学校、定時制高等学校412校中235校で実施。

山形県	財団法人 山形県学校給食会	地産地消の取組で、県産小麦の消費拡大を図るため、山形県農林水産部生産流通課から依頼を受け、平成14年度に試作・検討し、平成15年度から「山形県産小麦粉」ブレンドパン（県産小麦20%）の供給開始。	平成15年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成15年4月から県産小麦（ナンブコムギ、ネバリゴシなど）を20%使用したパンの学校給食を県下全市町村の小中学校及び県立学校（特別支援学校・夜間高校）において、希望校で実施している。なお、現在の県産小麦はナンブコムギのみになっている。 ○ めん 平成15年4月から県産小麦（ナンブコムギ、ネバリゴシなど）をソフト麺で20%、中華麺で40%使用した麺を、学校給食の指定工場で当日製造で、当日配達可能な地域（北は大石田町から南は上山市まで）で実施している。なお、現在の県産小麦はナンブコムギのみになっている。 ◆ 技術開発 県産小麦パンでは、学校給食パン指定工場全てで、県内同一製品に統一する必要があることから、小規模工場の限界20%に合わせて統一した。
福島県	(財) 福島県学校給食会、福島県製麺協同組合、阿部製粉(株)	地産地消を推進する目的から、福島県産小麦の利用に取り組む。「きぬあずま」「アブクマワセ」を20%配合。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ めん 平成14年4月から福島県産小麦（きぬあずま・アブクマワセ）を20%使用しためん類の学校給食を県下全市町村の小中学校において週平均0.5回実施。 ◆ 技術開発 試食検討会で色・香り・固さ・味等について比較検討。福島県産小麦は、グルテンが弱いことからカナダ産・アメリカ産の小麦を加えることにより品質の向上を図っている。
茨城県	(財) 茨城県学校給食会	学校給食を通して、児童・生徒に農業への理解を深め、本県小麦粉を活用した良質な学校給食用パン及びめんの規格配合について検討し、併せて県内農産物の利用促進を図る。	(パン) 平成15年 (めん) 平成13年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成15年4月から、本県産小麦（農林61号）を20%使用した学校給食用パンを県下全市町村の小中学校及び大部分の定時制高校において実施。平成17年度から、使用されている「農林61号」から「きぬの波」への品種変更。 ○ めん 平成13年4月から、本県産小麦（農林61号）を100%使用した、学校給食用めんを県下大部分の市町村の小中学校及び大部分の定時制高校において実施。平成17年度から、使用されている「農林61号」から「きぬの波」への品種変更。 ○ 技術開発 めんについてはレシピ作成。

栃木県	財団法人 栃木県学校給食会	県産小麦の学校給食への活用について、栃木県から要請があり「栃木県産小麦粉利用食品普及推進研究会」を立ち上げ、試作、試食、給食での試験利用、協議を重ねて導入に至る。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成18年10月から県産小麦（農林61号）30%使用のパンを導入。 ○ めん 平成14年10月から栃木県産小麦（農林61号）を67.2%と31%使用した冷凍うどんを2種類実施。 ○ その他 冷凍すいとん（H18.9）、冷凍ナン（H19.1）、冷凍餃子（皮）（H18.9）を取扱。 ○ 技術開発 給食で使用の場合、調理から喫食までに時間差があるため長時間汁の中に入っている、のびない麺の開発に取り組んでいる。
群馬県	財団法人群馬県学校給食会	今後の学校給食は、地場産物の活用が重要であり、安全性の確保及び「食育」の観点からも地産地消の考えを積極的に検討して、今後も地場産物の消費拡大を進めて行く。	パン（平成13年）、めん（昭和60年）	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 全45種類のパンのうち、県産小麦粉（W8号）を使用したパンは9種類。 ○ めん 県産小麦粉100%使用。月1回程度使用している。 ○ その他 おかずの分野でも地場産物を活用した物資の開発を推進する。
埼玉県	(財) 埼玉県学校給食会	平成10年12月から学校給食用精米を県内産100%の自主流通米へ変更し好評を得たのを機に、県産小麦を使用しためん、パンの導入を図った。	平成12年（パン） 平成11年（めん）	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成12年4月から県産小麦（農林61号）を100%使用したパン（さきたまロール）の供給を県下全市町村の小中学校等に始めた。 平成14年4月からは、全ての学校給食用パンに県産小麦（農林61号）を30%使用し、平成19年4月からは、その割合を30%から50%に引き上げた。 ○ めん 平成11年4月から県産小麦（農林61号）を100%使用しためん（地粉うどん）の供給を県下全市町村の小中学校等に始めた。 平成14年4月からは、「ソフトめん」、「中華めん」にも県産小麦（農林61号）を30%使用した。 平成19年4月からは、「ソフトめん」に使用している県産小麦（農林61号）の割合を30%から50%に引き上げた。 ○ 技術開発 パンの場合、小ロットでの生産が可能な製造工程、原料配合の見直しと、成型上の工夫が必要となった。

千葉県	(財)千葉県学校給食会	地産地消の推進のため。	平成14年	○ パン 平成14年4月から学校給食用パン全種類千葉県産小麦（農林61号）を15%、北関東産小麦（農林61号）を15%、アメリカ・カナダ産70%。 ○ めん ソフト麺 千葉県産小麦（農林61号）を15%、北関東産小麦（農林61号）を15%、アメリカ・カナダ産70%。
東京都	(財)東京都学校給食会	—	平成13年 (めん) 平成16年 (その他)	○ めん 国内産小麦を使用した冷凍うどん(平成13年4月～)、冷凍ラーメン(平成18年4月～)を供給開始。 ○ その他 平成16年1月から、国内産小麦を使用した薄力粉麦粉を供給開始。
神奈川県	財団法人神奈川県学校給食会	国内産麦の学校給食への普及のため。	平成15年4 月	○ めん 平成15年4月から国内産小麦を使用した めん の導入を開始。北海道産小麦（ホクシン）を100%使用しためん为学校給食を希望する小中学校等で実施。
山梨県	山梨県学校給食会	学校給食用パンに国内産麦を使用してほしいと学校栄養教諭及び学校栄養職員より要望があった。	平成15年	○ パン 国産小麦（農林61号）を10%使用したパンを学校給食に取り入れている。県下全市町村の小中学校及び一部の特別支援学校において週平均1.2回実施している。

長野県	長野県学校給食会	県内産麦の消費拡大と安全な小麦粉を学校給食へ普及充実させるため。	平成14年	<p>○ パン 平成14年4月から長野県産シラネコムギを10%使用し、平成22年4月からハナマンテン10%加え県内産20%にした学校給食用パンを県下の市町村の小・中学校において、週平均1.3回実施。</p> <p>○ めん パンと同様シラネコムギ10%使用しためんの供給をしてきたが、平成15年11月から長野県産シラネコムギ100%使用した学校給食用ソフトめん・うどんを希望校で実施。 平成20年4月からは、ソフトめん・うどんには県内産100%（シラネコムギ主体しゅんよう・ユメセイキ）を使用し地粉めん用として供給。 中華めんについては、パン用粉を併用しており県内産20%である。 めん週平均0.6回実施。</p>
静岡県	静岡県学校給食会	パン、めんの自県産麦2割利用は、県製粉協同組合、県学校給食パン協同組合、県学校給食めん協同組合の協力により実施されてる。	平成14年	<p>○ パン 平成14年4月から実施。現在、静岡県産小麦を20%使用し、食パンを始めロールパン、その他変形パンによる学校給食を平均1.4回程度実施。</p> <p>○ めん 平成14年4月から実施。現在、静岡県産小麦を20%使用し、ソフトめん、中華めん、うどん等を週平均0.7回程度実施。</p> <p>○ その他 平成15年度2学期より静岡県産の大麦を使用した麦ごはんを実施してるが、原料麦の生産量が少なく年間の必要量を確保できないため、期間限定の取扱いである。</p>
新潟県	(財)新潟県学校給食会	<p>・国産小麦を使ったゆでうどんの導入は、学校給食の食事内容の多様化を図る上で、効果的であるため。</p> <p>・大麦麺は、新潟県農林水産部から学校給食への取り入れ要請があり、検討の結果、栄養的価値が高く、食感もよく、食品として優れているため。</p> <p>・精麦は、昭和52年度に文部省が定めた米飯学校給食実施に伴う栄養上の配慮事項に基づき、日本学校給食会が扱いを開始したことに伴い導入した。</p>	昭和52年	<p>○ めん 大麦麺は昭和58年11月から新潟県産大麦(みのりむぎ)30%と学校給食用小麦粉70%とし、平成21年度は週平均0.08回実施。 ゆでうどんは昭和63年8月から群馬県産小麦(農林61号)を100%とし、平成21年度は週平均0.13回実施。</p> <p>○ その他 精麦の導入当初の産地等は不明。現在は県産大麦(みのりむぎ)100%とし、米飯に10%程度の分量で実施。使用総量は20年度まで増加傾向にあったが、21年度は前年と比べ若干減少した。 (精麦の取扱量：18年度31トン、19年度39トン、20年度49トン、21年度46トン)</p> <p>○ 技術開発 大麦麺は、新潟県学校栄養士協議会及び新潟県農業総合研究センター等との協議の上、配合割合を決定した。</p>
石川県	(財)石川県学校給食会	精麦について、栄養士から栄養上の食物繊維吸収指導等もあり、導入している。	昭和58年	<p>○ その他 精麦について、昭和58年度より導入されており、現在、米飯給食(わかめごはん、さくらごはん、麦ごはん)に国内産麦を10%配合し使用している。</p>

福井県	財団法人 福井県学校給食会	安全安心な製品の取扱いと地場産物活用。	平成18年4月	○ めん 平成18年4月から福井県産大麦（六条大麦（ファイバースノウ））を9.5%配合した麦とろ麺を学校給食の食材に提供。県下の小中学校及び一部の定時制高校、その他学校において、週平均0.05回実施。
福井県	財団法人 福井県学校給食会	安全安心な製品の取扱いと地場産物活用。	—	○ その他 精麦を主に麦ご飯（約10%の割合で混ぜる）として使用。開始時期は不明であるが、平成22年4月より、本県が六条大麦の生産量日本一であることを知ってもらい地産地消を進めようと県下の学校に食材の提供を進めている。週平均0.2回実施。
岐阜県	岐阜県、各市町村（事業実施主体：岐阜県農業協同組合中央会）	岐阜県産農産物を積極的に活用し、より身近な地域段階からの食農教育を推進し、児童・生徒が将来にわたって岐阜県産農産物に愛着を持つことによる継続的な消費を図ることを目的とする。	平成13年	○ パン 平成16年4月から、岐阜県産小麦（農林61号）を50%使用したパンの学校給食を県下全市町村の小・中学校及び一部の定時制高校において週平均1.2回実施。 ○ めん 平成13年4月から、岐阜県産小麦（農林61号）を50%使用したソフト麺を週平均0.4回実施。平成14年4月から、岐阜県産小麦（農林61号）を100%使用したうどんを週平均0.2回実施。 ◆ 技術開発 パン 県内産小麦使用割合として平成13年から10%、平成14年から20%、平成15年から30%、平成16年から50%と使用割合を上げている。
愛知県	(財) 愛知県学校給食会	地産地消の観点から県内産小麦を使用し学校給食に導入することにより、県内産小麦の消費拡大を図る。	平成14年	○ パン 平成14年度から一部のパンに愛知県産小麦（農林61号）を10%使用して県下全小中学校及び一部定時制高校において週平均0.75回実施。 平成15年度からは全てのパンに愛知県（農林61号）を10%使用して週平均1.5回実施。 平成16年度から全てのパンに愛知県小麦（農林61号）を20%とし週平均1.24回実施。平成20年から愛知県産小麦100%（グルテン混入）の「ツイストロールパン」を供給。 ○ めん 平成14年からうどんに愛知県産小麦（農林61号）を34%と北海道産小麦（ホクシン）を34%使用し県下全市町村の小中学校及び一部定時制高校において週平均0.14回実施。 平成15年から中華めんに愛知県産小麦（農林61号）を50%使用週平均0.1回実施。 平成16年度からソフトめんに愛知県産小麦（農林61号）を20%使用し週平均0.21回実施。

三重県	三重県学校給食会	平成15年9月より地場産物活用により、食文化・地域農業への関心を高めるため、三重県産小麦を使用したパンを学校給食に導入した。	平成15年	<p>○ パン 県内学校給食実施全校に平成15年9月より、三重県産タマイズミ20%、外国産小麦（カナダ、アメリカ）80%で導入。 平成17年4月より、三重県産ニシノカオリ20% 外国産小麦（カナダ、アメリカ）80%。 平成21年4月より、三重県産ニシノカオリ30% 外国産小麦（カナダ、アメリカ）70%。</p> <p>○ めん 平成15年度より、栄養価の面から「ひじきうどん」（三重県産農林61号100%）を注文ノあった学校に導入した。</p>
滋賀県	財団法人 滋賀県学校給食会	従来の学校給食用小麦粉は全国統一規格で、外国産小麦100%の小麦粉であったが、本会が取り扱うことになり、本県独自の規格を物資選定委員会で検討した。滋賀県は全国の中でも小麦の生産量が多いため、これを利用できないかと、製パン、製麺テストを数回行い、滋賀県産小麦を学校給食用小麦粉に使用することになった。	平成14年	<p>○ パン 平成14年4月から滋賀県産小麦（農林61号・シロガネコムギ）を10%使用したパンを県内の学校給食実施校に供給。 平成16年4月からは滋賀県産小麦（農林61号・ふくさやか）を20%使用したパンを供給している。週平均実施回数は1.17回（平成21年度）</p> <p>○ めん 平成14年4月からは10%、平成16年4月からは20%滋賀県産小麦を使用したソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）を供給している。また同様の小麦を使用して中華麺の供給を開始した。 平成20年4月からは滋賀県産小麦ふくさやか100%使用の近江うどん「三方よし」の供給を開始した。週平均実施回数0.28回（平成21年度）</p>
京都府	財団法人 京都府学校給食会	従来、学校給食用小麦粉を日本体育・学校健康センター（現在：日本スポーツ振興センター）から各都道府県の学校給食会が調達していたが、平成14年度から各都道府県の学校給食会が独自に調達していたが平成14年度から各都道府県の学校給食会が独自に調達することとなった。京都府においては、本会に検討委員会を設置し、検討の上、学校給食関係者の要望に即した小麦粉を調達し、平成14年度から外国産小麦に京都府産小麦（農林61号）を10%混入した小麦粉により委託加工工場において学校給食用パンに加工し、学校へ供給している（平成18年度からは、京都府産小麦の農林61号・ニシノカオリを合わせて10%としている。）	平成14年	<p>○ パン 平成14年4月から京都府産小麦（農林61号）を10%使用した学校給食用パンを府下市町村の小中学校及び一部の定時制高校において実施。</p>

大阪府	財団法人 大阪府学校給食会	市町村教育委員会の希望	平成16年	○ パン 原料小麦粉の20%に国内産小麦を混入
奈良県	(財) 奈良県学校給食会	地場産物の活用推進	平成20年	○ めん 吉野葛入りうどん ○ その他 国内産の精麦
島根県	財団法人島根県学校給食会	島根県農林水産部主導での県産小麦の利用拡大と 国産麦を使うことで(安心・安全)に寄与する	平成16年	○ パン 島根県産小麦(農林61号)を20%と国内産麦(ホクシン・農林61号)を80%を使用した、学校給食用パンを県下8市6町の小中学校及び一部の定時制高校において実施。週平均1.7回。 ○ 技術開発 実施するにあたり、各委託加工工場において試験焼きを行った。
岡山県	(財)岡山県学校給食会	地産地消の取組みとして、当初岡山県産小麦100%のうどんを検討したが、原材料の確保等の諸問題により、国産小麦を使用することとなり、その後岡山県産小麦を混入したパンを開発した。	平成18年	○ パン 平成21年4月から岡山県産小麦(シラサギ)を約15%使用した学校給食用COCOROパンを開始。 ○ めん 平成18年1月から、北海道産小麦100%を使用した学校給食用うどんを開始。
山口県	(財)山口県学校給食会	平成14年に学校給食会主導による国産麦のパン食への導入を始めとして、平成15年から、山口県による自県産農産物の利用拡大を目的とした学校給食利用拡大事業が開始され、現在に至る。	平成14年	○ パン 国産麦使用の製パンは、山口県産小麦を100%使用(ニシノカオリ)。 ○ めん 国産麦使用の製めんは、山口県産小麦を100%使用(ニシノカオリ、農林61号)。

徳島県	(財) 徳島県学校給食会	国及び県の方針に基づき、学校給食における地場産物の活用を促進するために、地域の生産者や関係機関と連携し、徳島県産小麦をブレンドした学校給食用のパンの供給を行う。	平成20年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成22年9月から平成23年3月までの期間、徳島県産小麦（チクゴイズミ）を10%使用したパンの学校給食を、県下全市町村の小中学校において、週平均1.8回実施。 ○ 技術開発 県内産小麦10%使用のため、技術的に問題はない。
香川県	(財) 香川県学校給食会	健康志向及び地産地消の推進のため。	昭和52年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年度から、香川県内産小麦「さぬきの夢2000」使用の全粒粉パンの取扱を開始した。（さぬきの夢2000は香川県が開発した麺用の香川県内産小麦である。） ○ その他 国内産大麦を原料とした白麦ビタミン強化品と米粒麦ビタミン強化品を取扱っており、取扱数量の約9割は、米粒麦ビタミン強化品である。
愛媛県	財団法人愛媛県学校給食会	<p>愛媛県は、はだか麦の生産量が日本一であり地産地消並びに麦の消費拡大を図るため、15年度より県内の学校給食を対象に、はだか麦を20%混入した「はだか麦粉パン」の供給を実施している。</p> <p>今治市については、期間限定で今治市産小麦粉を使用した学校給食用パンの供給を実施している。</p> <p>西予市については、平成20年度より西予市産小麦粉を使用した学校給食用パンの供給を実施している。</p> <p>宇和島市については、平成20年度11月より西予市産小麦粉を使用した学校給食用パンの供給を実施している。（期間限定）</p>	平成15年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成15年度4月から、愛媛県産はだか麦（マンネンボン）を20%使用したコッペパンを県内の学校給食を対象に供給している。 平成14年度より今治市のみ期間限定で今治市産小麦粉での学校給食用パンを供給している。 平成20年度より西予市については西予市産小麦粉での学校給食用パンを供給している。 平成20年度11月から宇和島市についても西予市産小麦粉での学校給食用パンの供給を開始している。 ○ その他 米飯用に使用している精麦は、国内産大麦を加工した白麦（ビタバレー）・押麦・米粒麦を供給している。 ○ 技術開発 はだか麦粉にはグルテンが含まれておらず通常のパン生地作りとは異なることから、水分量の調整及び、ミキシング過程において、より従来の生地近づける方法を講じるために試作を重ねた。 県内産小麦についても、グルテンが少ないため該当のパン工場において試作を重ねたうえで供給を開始している。今治市産小麦粉については、グルテンを添加してパン製造を行っている。

福岡県	財団法人福岡県学校給食会	学校給食における地産地消の推進。	平成21年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成21年4月から米粉パンを供給開始。福岡県産米粉と福岡県産小麦粉を7：3の割合でブレンドして使用。 ○ めん 平成20年4月から従来取り扱っていた冷凍チャンポンの原料小麦を輸入小麦から九州産小麦に切り替えて供給開始。 ○ その他 従来から供給している冷凍ナン材料の県産小麦を平成18年4月からチクゴイズミをミナミノカオリに変更。
熊本県	財団法人熊本県学校給食会	地産地消の取組みの一貫として開始。	平成14年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成14年4月から県内産小麦（チクゴイズミ）を10%使用した「ひのくにパン」を県下市町村の小・中学校（学校の選択による）学校給食へ供給。 平成15年4月から県内産小麦粉（チクゴイズミ）5%をパン用小麦粉全体に混入し、「ひのくにパン」については、15%追加して週平均2回実施。 平成16年4月からチクゴイズミからシロガネコムギに変更し、15年度と同率にて実施。 平成17年4月から県内産小麦粉（シロガネコムギ）10%をパン用小麦粉全体に混入し、「ひのくにパン」については、15%追加して週平均2回実施。 平成18年4月からシロガネコムギからニシノカオリに変更し、17年度と同率にて実施。 平成19年度4月からニシノカオリからミナミノカオリに変更し18年度と同率にて実施。 平成20年度4月からミナミノカオリとニシノカオリを使用して19年度と同率にて実施（ひのくにパン15%追加分は、ミナミノカオリで実施） ◆ 技術開発 熊本製粉株式会社及び熊本県パン協同組合へ開発を依頼
熊本県	財団法人熊本県学校給食会	学校等の要望及び栄養のバランスを考慮して米飯用精麦を導入した。	昭和52年	<ul style="list-style-type: none"> ○ その他 昭和52年4月から米飯用国内産麦の供給を開始。平成14年度4月から県内産二条大麦（ぶちまる君）を国内産麦とあわせて（学校の選択による）供給を開始。
大分県	（財）大分県学校給食会	地産地消及び消費拡大。	平成19年	<ul style="list-style-type: none"> ○ パン 平成19年度9月から大分県産小麦（チクゴイズミ）を5%使用したパンの学校給食を県下全市町村の小中学校及び一部の定時制高校において実施。
宮崎県	宮崎県学校給食会	栄養のバランスを考えて、学校等の要望に応じて麦ごはん用精麦を導入した。	昭和51年	—