

# 学校給食用小麦粉品質規格規程

公益財団法人福井県学校給食会

(目的)

第1条 この規程は、公益財団法人福井県学校給食会が製粉工場から購入する学校給食用小麦粉の品質、規格について必要な事項を定めることを目的とする。

(種類)

第2条 学校給食用小麦粉の種類は強力小麦粉とする。

(規格)

第3条 学校給食用の小麦粉の規格は無漂白とし、次のとおりとする。

## 1 品位

### (1) 強力小麦粉

項 目 級	たんぱく (%)	灰分 (%)	最高限度		最低限度	
			水分 (%)	粒度 (ふるい上) (%)	強化ビタミン	
					B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)
合格	12.0±1.0	0.48±0.05	14.5	2.0	0.60	0.30

不合格：合格の品位に適合しないもの

ア 表中、たんぱくは13.1%以上及び灰分は0.43%未満であっても合格とする。

イ 水分の最高限度は、10月1日から翌年3月31日までの間については本表の数値に0.5%を加算する。

ウ ビタミンの数値はいずれも小麦粉100g中の量を表したもので、B<sub>1</sub>はB<sub>1</sub>塩酸塩としての数値、B<sub>2</sub>はリボフラビンとしての数値である。

エ 灰分値はビタミン強化に伴う数値が含められたものとする。

### (2) 定義

ア 水分…135℃乾燥法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定した物をいう。

イ 灰分…燃焼灰化法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定した物をいう。

ウ 粒度…ふるい目の開き149μ(9XX)の布製ふるい(径14cm、深さ4cm、木枠製、受皿なし)に残った量の供試

料に対する重量百分率をいう。

エ たんぱく…ケールダール法又はこれと同じ結果が得られる方法により測定した物をいう。ただし、ケールダール法の場合たんぱく係数は5.70とする。

オ ビタミン… $B_1$ はチオクローム蛍光法により、 $B_2$ はリボフラビン蛍光法によりそれぞれ測定したものをいう。

## 2 強 化

### (1) 強化の量および強化剤の種類

小麦粉100gに対する強化量は次のとおりとする。

ア  $B_1$  0.6mg以上（ただし塩酸塩基準）

（注） $B_1$ は $B_1$ 硝酸塩、 $B_1AS$ 、 $DBT$ 、 $B_1NDS$ とし、そのいずれか1種類を用いる。

イ  $B_2$  0.3mg以上

### (2) 強化の方法

製粉会社が使用する強化剤は、ビタミン $B_1$ 及び $B_2$ がブレンドされたものとし、製粉工程においてフィダーを使用して小麦粉に混入するものとする。ただし強化剤のビタミン $B_2$ については各製造ロットごとに厚生労働省の検査を受け、別表1から4までのいずれかの強化剤規格に適合した旨の試験成績証明書のあるものとする。

### (3) ビタミン強化剤の使用期限

ビタミン強化剤はできる限り厚生労働省の試験成績証明書に記載されている証明月日に近いものを使用するものとし、その期限は1か年以内とする。

## 3 量 目

紙袋使用の場合は1袋あたり25kgとする。

## 4 包 装

小麦粉の包装は紙袋により行なうものとし、その材質、形状及び仕立方等については別途県学校給食会理事長が定めるものとする。

（その他）

第4条 県学校給食会は特に必要あると認めるときは第3条（規格）の規定にかかわらず県教育委員会と協議の上、特別の規格を設けることができる。

附則 この規程は平成14年4月1日より施行する。

平成24年4月1日 一部改正

別 表

強 化 剤 規 格

1	ジベンゾイルチアミン（略称 D. B. T）	43.6g以上
	リボフラビン	15.0g以上
	第二リン酸カルシウム	適 量
	全 量	1.000g
2	チアミンセチル硫酸塩（略称 B <sub>1</sub> AS）	82.5g以上
	リボフラビン	15.0g以上
	第二リン酸カルシウム	適 量
	全 量	1.000g
3	チアミンナフタリナー1、5ージスルホン酸塩	50.8g以上
	リボフラビン	15.0g以上
	第二リン酸カルシウム	適 量
	全 量	1.000g
4	チアミン硝酸塩（略称 B <sub>1</sub> 硝酸塩）	29.1g以上
	リボフラビン	15.0g以上
	第二リン酸カルシウム	適 量
	全 量	1.000g