

学校給食用小麦粉品質規格

(目的)

第1条 公益財団法人愛知県学校給食会（以下「当財団」という。）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し、次の1種類とする。

(1) 愛知県産50%とアメリカ、カナダ産50%のミックス粉とする。

(規格)

第3条 学校給食用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 等 級	たんぱく (%)	灰 分 (%)	最 高 限 度	
			水 分 (%)	粒 度 (ふるい上) (%)
合 格	12.0±1.0	0.48±0.05	14.5	2.0

不合格：合格の品位に適合しないもの。

附・ア 強力小麦粉の表中、たんぱくは13.1%以上及び灰分は0.43%未満の数値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。

(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ものをいう。

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ものをいう。

ウ 粒 度・・・ふるい目の開き149 μ (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ものをいう。ただし、ケールダール法の場合たん白係数は5.70とする。

2 量目

紙袋使用の場合は1袋当たり25kgとする。

3 包装

小麦粉の包装は未使用の密封袋、紙袋により行うものとする。

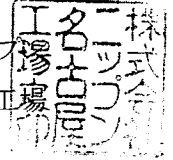
(その他)

第4条 当財団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特別の規格を設けることができる。

2024年4月4日

公益財団法人 愛知県学校給食会 御中

株式会社ニッポン
名古屋工場



拝啓 貴社益々ご清栄の段お慶び申し上げます。平素は格別のお引立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、弊社小麦粉の製造工程につきまして下記の通り、ご報告申し上げます。よろしくお取り計らい下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

【製造工程図】

原料受入 → 原料精選 → 調質 → 破碎 → 篩い分け → 純化 → 粉碎
→ 篩い分け → 混合・仕上げ → マグネット (8000 ガウス)
→ 再篩い (目開き 200 μ m 以下) → 袋詰め → ウェイトチェッカー
→ 金属検出機 (Fe: ϕ 2.0mm、SUS: ϕ 3.0mm) → 保管・出荷

以上