

帝人株式会社 ■ コーポレートコミュニケーション部

●東京本社 〒100-8585 東京都千代田区霞が関3丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館

TEL.03-3506-4055 FAX.03-3506-4150

●大阪本社 〒530-8605 大阪市北区中之島3丁目2番4号 中之島フェスティバルタワーウエスト

TEL.06-6233-3413 FAX.06-6233-5040

●URL <https://www.teijin.co.jp>

2022年 8月24日

水溶性食物繊維「イヌリア」が静岡県为学校給食に採用

帝人株式会社

帝人株式会社（本社：大阪市北区、社長：内川 哲茂）が展開する水溶性食物繊維「イヌリア」が、このたび、静岡県内の小・中学校で提供される給食用パンの素材として公益法人静岡県学校給食会に採用されました。夏季休暇明け以降、静岡県内の小・中学校での給食の献立として「イヌリア」入りのパンを選択できるようになり、同県内の児童、生徒、教職員など最大で31万人に提供されることとなります。なお、「イヌリア」が学校給食用の素材として採用されるのは初めてのことです。

1. 背景・経緯

- (1) 近年、栄養が偏った食事や朝食を抜くなどの食生活の乱れにより、肥満・痩身などの子供の健康問題が深刻化しており、栄養バランスが取れた食事として学校給食の重要性が一段と高まっています。学校給食1食あたりの各栄養素の摂取量は国が「学校給食摂取基準」として定めていますが、食塩の基準値オーバーや、カルシウムや鉄分、食物繊維の基準値未達が課題となっています。
- (2) そのような中、静岡県学校給食会は、製パン業者からなる静岡県学校給食パン米飯協同組合が主催する学校パン給食推進協議会静岡プロジェクトに、静岡県教育委員会や静岡県学校給食栄養士会とともに参画し、減塩や食物繊維摂取量の課題解決とおいしさを両立する給食用減塩パンの研究開発に取り組んできました。
- (3) 一方、帝人は腸内細菌のエサとなり腸内環境を整えるプレバイオティクスに着目し、機能性食品素材事業として2016年にはスーパー大麦「バーリーマックス」、2018年からは水溶性食物繊維「イヌリア」を展開してきました。「イヌリア」はチコリの根から抽出した水溶性食物繊維であり、食品に加えることで日々の食事でも不足しやすい食物繊維を手軽に摂取することができます。
- (4) 「イヌリア」はパンの素材としての採用が進んでおり、水に溶けやすいことから製造において添加工程が煩雑にならず、また、ほんのりとした甘みを持つことによりおいしさを引き立てることができるため、パンと相性がよい素材として高い評価を得ています。
- (5) こうした背景のもと、帝人は、学校パン給食推進協議会に対して給食用減塩パンに「イヌリア」を加え、食物繊維量を補強することを提案しました。レシピ開発や試食会を行った結果、栄養士をはじめとする現場担当者からも食物繊維の含有量とおいしさを高く評価されたため、このたびの採用に至りました。

2. 「イヌリア」入りの学校給食パンについて

- (1) 今回、提供が可能になる減塩パンは角型食パン・山型食パン・コッペパンの3種類で、原料の小麦粉100gに対して「イヌリア」を5g添加しています。8歳～9歳の児童に提供される50g規格のコッペパンの場合、1個当たり4.1gの食物繊維を含み、「学校給食摂取基準」で定める同年齢の児童1食あたりの食物繊維の基準値「4.5g以上」の約9割を摂取することができます。
- (2) 主食のパンで豊富な食物繊維を摂ることが可能で、含まれる塩分も少ないため、栄養士が献立を作成する際の悩み解決の助けになることが期待されています。



「イヌリア」入り減塩パン（コッペパン）



水溶性食物繊維「イヌリア」

3. 今後の展開について

- (1) 帝人は今後も、日々の食事で不足する食物繊維などの栄養素を「イヌリア」や「バーリーマックス」などの製品でおいしく補強することを提案し、子供たちの健康に貢献できるよう、より多くの学校給食での採用を目指して活動を強化していきます。
- (2) 帝人のヘルスケア事業は、一人ひとりが生まれてから最後の日を迎えるまでの人生を支えることを目指しており、今後も機能性食品素材事業で世界中の人々の「Quality of Life」の向上に貢献していきます。

以 上

【 当件に関するお問合せ先 】

帝人株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL: (03) 3506-4055