

# 大阪府学校給食用小麦粉品質規格規程

## (目的)

第1条 この規程は、公益財団法人大阪府学校給食会（以下「給食会」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) 学校給食用小麦粉

項目 等級	たんぱく (%)	灰 分 (%)	最 高 限 度		色 沢
			水分 (%)	粒度 (%)	
合 格	12.0±1.0	0.46±0.02	14.5	2.0	標準品

附・表中のたんぱくが13.1%以上、灰分は0.44%未満の数値であっても合格とし、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) 学校給食用小麦粉一等粉

項目 等級	たんぱく (%)	灰 分 (%)	水 分 (%)
合 格	12.0±0.3	0.38±0.02	14.0±0.5

附・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。

(3) 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 $\mu$  (9X X) の布製ふるい (径 14 cm、深さ 4 cm、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ぱく係数は 5.70 とする。
- オ 色 沢・・・標準品については毎年度給食会においてこれを定める。

2 量 目

紙袋使用の場合は 1 袋当たり 25 kg とする。

(その他)

第 4 条 給食会は特に必要があると認めるときは第 3 条の規程にかかわらず特別の規格を設けることができる。

【 附 則 】 この規程は、平成 2 5 年 3 月 1 日から施行する。  
この規程は、平成 2 8 年 3 月 1 日から施行する。