

# 津山市学校給食用小麦粉品質規格規程

制定 令和 5年 5月 1日

津山市学校給食会

## (目 的)

第1条 この規程は、岡山県学校給食会コーディネート事業を活用し、公益財団法人岡山県学校給食会（以下「県給食会」という。）へ使用を要望する津山産小麦粉の品質、規格等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 本規程で定める津山産小麦粉の種類は、津山産小麦粉（せときらら）と津山産小麦粉（ふくほのか）とする。

## (規 格)

第3条 津山産小麦粉の品質規格は、次のとおりとする。

### 1 品 位

#### (1) 麺用

##### ①津山産小麦粉（せときらら）

項 目	たんぱく	灰 分	水 分
合 格	9.5% 以上	0.45% 以下	14.5% 以下

不合格：合格の品位に適合しないもの。

##### ②津山産小麦粉（ふくほのか）

項 目	たんぱく	灰 分	水 分
合 格	7.2% 以上	0.45% 以下	14.5% 以下

不合格：合格の品位に適合しないもの。

### 2 量 目

紙袋使用の場合は1袋当たり25kgとする。

### 3 包 装

- (1) 津山産小麦粉の包装は未使用の紙袋により行うものとし、その材質、形状及び仕立方等については別表（第3条関係）のとおりとする。

#### 附 則

この規程は、令和5年5月1日から適用する。

この改定規程は、令和5年12月1日から適用する。

#### 別表（第3条関係）

津山産小麦粉（せときらら・ふくほのか）

##### ①材質

紙袋の原紙は、J I S P 3401（クラフト紙1種）またはJ I S P 3412（クラフト伸張紙1号）若しくはJ I S P 3412（クラフト伸張紙2号）に規程されたクラフト紙とする。

##### ②形状及び仕立方

	縦 (cm)	横 (cm)	底幅 (cm)
形状	64.5	49.5	9.2
	許容差 (±) 3.0	(±) 0.3	(±) 0.3
仕立方	詰め込み口がJ I S Z 1532に規定する逆止弁式、内弁式または外弁式で、両端はのりばりし、端部の形状が四角形又は六角形のもの。		