

オリンピックが閉幕し、夏休みも終わり9月に入ったもののまだまだ暑い日が続いております。先月は台風が続けざまに上陸・通過したことにより全国各地で甚大な被害が出ており、特に農作物への影響が懸念されているため、これからの収穫が心配されるところです。学校給食でも秋の味覚が提供される時期となりますので、おいしく食べて2学期の活力を養いたいものです。

学校給食用パン製造技術講習会及び衛生管理講習会

7月27日(水)製造技術講習会は有限会社赤田パンで、衛生管理講習会は学校給食会研修室で開催されました。

午前の製造技術講習会では県内各委託パン工場から19名が参加し、米粉パン及び県内統一規格としてのりんごパン・バターロールの塩分配合割合を現在の2%から1%に減らしたパンを試作しました。

米粉パンについてはグルテン配合量についても現在の15%から12%に減らして試作しましたが、製造工程に問題は無く、これまでと遜色無い出来上がりとなりました。また、塩分配合割合については講習会後のアンケートで、3種類のパンすべてについて1%で良いとする参加者と1%では少ない(特に生地がやわらかすぎるという意見)とする参加者がいたため、今後も試作を重ねたうえで、平成29年4月から供給する減塩したパンの配合を決定することとしております。これらのパンの配合については決定後に正式にお知らせしますので、どうぞよろしくお願いいたします。

午後の衛生管理講習会は会場を学校給食会へ移し、トーニチ株式会社監査役 大久保 好秀 氏を講師に「異物混入対策」をテーマに行われました。トーニチ(株)において行っている異物混入対策の実例を紹介しながら、対策の考え方やポイントなどを説明しました。各工場においては規模や設備などの事情がそれぞれ大きく異なるため、異物混入については「問題の問題は人」を念頭に置いて対策をとることの重要性を改めて感じておりました。



平成28年度青森県学校給食献立コンクールについて

今年度の学校給食献立コンクールについて、当初は応募締切を9月6日(火)としておりましたが、9月30日(金)まで応募期間を延長しました。

地場産物を活用した食に関する指導の充実、学校給食に対する児童生徒の関心を高め、学校給食献立の向上を目的としたコンクールですので、皆様方におかれましては是非とも御応募くださいますようお願いいたします。