



aomori school lunch

# ASL ニュース

2017年 9月 第229号

公益財団法人青森県学校給食会

<http://www.aogk.or.jp>

先月は太平洋側で記録的な日照不足と低温に見舞われましたが、9月に入り、ようやく爽やかな秋晴れの日が続いております。8月の天候不順の影響で心配されているのが農作物の生育不良で、県内でも南部・下北地域の水稻の作況指数が「やや不良」で、今年産米の出来も気になるところです。店頭でも秋の味覚が並び始めておりますので、おいしい旬の食材を味わうと共に、自然の恵みに感謝する気持ちを忘れずにいたいものです。

## 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28日(金)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は県内各委託パン工場から22名が参加して行われました。

試作したパンは、小麦粉パンの水分量を増やし、グルテンの配合割合を4%から2%に減らした小麦粉パンと、県内同一規格で供給する予定のりんごパンとバターロールの3種類でした。

3種類とも水分の配合量を増やしたことで、出来上がりがふんわりした食感とはなったものの、生地が柔らかすぎて成型が難しいなど、製造面における課題がありました。これらのパンは来年度からの供給を目指し、これから試作を重ねることとしており、取り扱い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では、県内各委託パン・炊飯工場から30名が参加し、青森県健康福祉部保健衛生課 石井昌史主査を講師に「異物混入対策について」をテーマに行われました。前半は異物混入対策の基本から再発防止策について、HACCPや青森県独自のA-HACCP制度についての説明が行われました。後半はグループ協議で、異物混入が発生した際の課題について、異物混入対策として各工場で行っている手順や内容について協議しました。参加者は、各工場で行っている対策等について話し合い、衛生管理面での水準を高め、最終的には異物混入を減らすことを目指して、熱心に協議しておりました。



## 取り扱い物資の製造工場視察について

8月7日(月)、8日(火)当給食会職員が株式会社井戸商店・株式会社中央食品を視察して参りました。

釜石市にある(株)井戸商店は短冊いか、ねじねじくん等を製造している工場で、東日本大震災で工場が津波被害を受け、現在の工場を再建しております。創業時は釜石に揚がった魚の加工を行っていましたが、徐々に輸入物の原料も扱うようになり、近年は委託加工の占める割合が増えているとのことでした。

視察に伺った日は夏休みのため、通常期よりも仕事が少ない時期ではありましたが、作業量を平準化するため、2学期以降に注文の多い製品の加工を行っておりました。また、原料についてもまとめて1日分を解凍するのではなく、加工する時間帯に合わせて順次解凍することで、解凍→加工→冷凍に掛かる時間を短縮し、作業性と品質の向上を図っているとのことでした。



花巻市にある(株)中央食品は県産牛肉、県産豚肉、味付国産豚肉切り落とし等を製造している工場で、視察に伺った日は豚肉スライスと豚ロース味噌漬、牛肉スライス等を製造しておりました。スーパー等との取引が多いため、近年は多品種少量の製造が多くなっており、工場建築時とは状況が大きく異なっているため、効率良い製造ラインの構築と衛生管理の両立に苦慮しているとのことだった。また、品質管理・衛生管理面については、取引先ごとに独自の監査等があり、多い時には毎週行われており、指摘事項等を全従業員に報告し、改善に努めているとのことでした。

