



11月に入り、日足がすっかり短くなり、山では初冠雪を記録するなど、季節は冬に向かって進んでおります。今冬の長期予報では暖冬傾向と予想されておりますが、インフルエンザやノロウイルスなど、感染症が流行しやすくなる時期でもありますので、手洗い・うがいを励行し、忙しい年末を前に健康に過ごしたいものです。

平成30年度学校給食献立コンクール

10月10日(水)に青森県庁で一次審査が行われました。

今年度は小学校が3校9チーム、中学校が5校10チーム、特別支援学校が2校2チームの応募があり、審査の結果、2次審査(調理審査)への出場は以下の小学校3チーム、中学校5チーム、特別支援学校2チームの計10チームとなりました。

なお、2次審査は11月17日(土)に県学校給食会で開催されます。

学校名	チーム名	学校名	チーム名
青森市立 三内西小学校	西小 Jomon Kids	弘前市立 第三中学校	おいしさ届ける弘前だましい
鶴田町立 鶴田小学校	おいしいご飯ズ	七戸町立 七戸中学校	こはる
鶴田町立 鶴田小学校	つるりんAAA☆	五戸町立 五戸中学校	ごのへみどトレ女子
平内町立 西平内中学校	コンドル軍団	青森県立 八戸盲学校	南部のすけ 2018
弘前市立 第三中学校	津軽のめらはんど	青森県立 八戸高等支援学校	ジョーさん's

第1回学校給食用パン品質調査会

10月25日(木)に学校給食会研修室で行われました。

東北農政局青森県拠点、県教育委員会、県学校栄養士協議会、県学校給食会と、東北製粉協同組合より検査官に武山 照原氏を迎え、11名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査が行われました。

今回の判定結果は、前回と比較して、コッペパンは評価が高く、食パンはほぼ同等の評価となりました。ただし、一部の検体では、水分量や発酵が不足していると思われるものがあり評価が低い結果となりました。

検査官からは、「全体的には悪くないが、食パンでは表皮色が均一でないものは焼く際の間隔に気を付けること。生地が伸び切れていないもの、パサついているものについては、ミキシング時間に気を付けること。コッペパンでは、ガス抜き不足で生地の内部に穴が開いているもの、水分、発酵不足で横割れしているものがあり、それぞれの工場の設備に合わせた発酵温度や時間を確認して、生地の状態の管理に気を付けること。」との助言を頂きました。

今回の調査結果と共に、検査官から伺った具体的な評価等を各パン工場に通知し、さらに評価の低かった検体を製造した工場には改善すべき点を伝え、今後の学校給食用パンの品質向上に努めて参ります。

