

平成31年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場指定証交付式、衛生管理講習会、パン品質批判会

平成31年4月4日(木)、当会で標記の行事を開催しました。県内のパン加工・炊飯委託工場から32名の参加がありました。本年度の学校給食用パン加工及び炊飯委託工場が指定され、各講習会を受講したことで、気持ちも新たにになりました。今後も安全・安心なパンと米飯の提供に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

指定証交付式

平成31年度の学校給食用パン及び炊飯委託工場として20工場(パン加工:14工場、炊飯:12工場)を指定しました。

指定を受けたのは、平成31年3月に開催した「学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会」で審議選定された工場です。



衛生管理講習会

説明



講師:大分県教育庁 体育保健課 学校保健・食育班
主幹 吉野 賢一郎 氏

講義



講師:大分県生活環境部 食品・生活衛生課 食育衛生班
主査 林 由美 氏

学校給食における食中毒や異物混入発生状況などについて説明があり、「児童生徒の心身の健全な成長に携わっているという自覚をもち、子ども達が安心して食べることができるパンやご飯を製造してください。」という言葉に参加者も身が引き締まりました。

HACCPの義務化について講習がありました。普段行っていることを記録することの大切さや、「HACCPは従業員が少なくとも実施することができる。難しく考えないで下さい。」との説明をいただきました。

パン品質批判会



パン加工委託工場(14工場)から持ち込まれた学校給食用パンの品質を審査しました。平均点は84.1点で、全体的に良質なパンが出来ていました。

講師の先生からは、「今後も継続してボリュームのあるパンを作っていただきたい」とのお話がありました。



講師:熊本製粉株式会社
研究開発部 研究開発2課
道脇 隼一 氏

「優」評価の工場

- ◎山本製パン
 - ◎石川製パン
 - ◎つるさき食品
 - ◎山之内食品
 - ◎近藤パン
 - ◎オーマイパン
- 計6工場(順不同)

山之内食品へ行ってきました!

パン品質批判会において、87点の優評価で最高点だった佐伯市の有限会社山之内食品へ取材に伺いました。

こちらの工場は佐伯市の全ての学校のパンを製造しています。



左から、山之内幸祐社長と木許正盛さん

●パンを製造するにあたって、工夫していることや気を付けていることは何ですか?

通常のコッペパンに比べて、生地の発酵時間を長くとしています。また、同じ作り方をしてもパンの膨らみ方や焼き加減が違うので、オーブンの温度や焼き時間をパンの種類や大きさごとに微調整しながら焼いています。

●今年度の意気込みを教えてください。

当たり前のことを当たり前にやる。社員全員で話し合いながら協力して、安全安心なパンを製造供給できるように尽力してまいりますので、今年度もよろしくお願いいたします。

平成31年度学校給食料理教室 講師委嘱式、第1回事務打合せ会

平成31年4月12日(金)、当会で標記の行事を開催しました。講師委嘱式では、今年度講師を務めてくださる4名に委嘱状をお渡ししました。第1回事務打合せ会では、今年度の献立作成を中心に打合せを行いました。



講師委嘱式

理事長室で、本年度講師4名の皆さまに委嘱状をお渡ししました。

第1回事務打合せ会

会議室にて、本年度の献立作成等を行いました。本年度も3つの献立を作成し、献立毎にテーマを決めました。どの献立もそれぞれ魅力のあるものになったと思います。

◆令和元年度講師の皆さま◆

- ★大分県立盲学校 (敬称略)
専門学校栄養職員 本田 真紀
- ★津久見市学校給食共同調理場
栄養教諭 沓掛 優子
- ★大分市立判田小学校
主任学校栄養職員 中村 佐知子
- ★国東市国見学校給食共同調理場
学校栄養職員 大石 優奈
- ★(公財)大分県学校給食会
食育アドバイザー 佐藤 啓子

★今後について★

第2回事務打合せ会で3献立を試作した後、正式に献立が決定します。

6月上旬頃、各調理場・単独校へご案内を送付します。

7月から学校給食料理教室を実施します。
※同一学校(団体)からの申込みは年度内1回に限ります。

年間20回程度の開催を予定しています。1年間よろしくお願いいたします!

学校給食用冷凍食品選定会 予備審査会

平成31年4月18日(木)、熊本県学校給食会にて「学校給食用冷凍食品選定会予備審査会」が開催されました。九州各県の学校給食会担当者が集まり、5月16日(木)に開催される合同選定会に向け、審査を行いました。

【出席者】三浦、竹田、佐藤亨



備蓄用冷凍パン工場視察

(株式会社永岡パン)

上記の予備審査会に合わせて、災害・緊急時に対応できる、焼成済冷凍備蓄パンの製造を行っている熊本市の株式会社永岡パンを視察しました。工場内の見学や担当者との情報交換を行いました。



工場外観



工場内部

ラグビー給食レシピの紹介

ミルファンティ

材料	分量(1人分)
クラスメイト(粉チーズ)	3 g
卵	15 g
パン粉	1 g
たまねぎ	15 g
にんじん	8 g
じゃがいも	15 g
ベーコン	5 g
水	100 g
冷凍チキンスープ	15 g
塩	0.3 g
こしょう	0.02 g
パセリ	0.5 g



イタリアの料理です!

- ①ベーコンは短冊切り、にんじん、じゃがいもはいちょう切り、玉ねぎも同等の大きさに切る。
- ②鍋に水とチキンスープを入れて火にかけて、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて火を通す。塩、こしょうをし、味を整える。
- ③パン粉と粉チーズとき卵を混ぜておく。
- ④②の中に卵を流し入れ、ふわふわとした卵スープを作る。みじん切りのパセリをちらす。

※洋風かきたまスープです。
★赤字で記載した食材は給食会で取扱っています!

貸出教材に関するお願い

6月は食育月間のため、貸出教材の依頼が増加し、使用したい教材が重なることがあります。当会で貸出の調整をする際になりますので、借用書には必ず返却予定日の記載をお願いいたします。