

パン製造技術講習会の開催

平成28年8月10日（水）、一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会と共催でパン製造技術講習会を中部パン技術センター（名古屋市中区）で開催しました。

この講習会は、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に実技体験を通して、学校給食用パンについて理解を深めていただくことを目的としており、今年で12回目を迎えました。



愛知県学校給食パン米飯協会
愛知県学校給食会 共催



参加者は32名



米粉パンの成形



粉を見分ける体験



米粉パンについての講習

実習は、4つの班に分かれて、米粉ロールパンとロールパンを比較しながら成形を体験し、また講師による米粉パンの特徴などを勉強しました。米粉パンの成形は、ロールパンなどの小麦粉使用のパンと違い、米粉の特性から短時間で成形する必要があり、学校給食で提供している米粉パンは、パン委託加工工場の熟練の技が必要であることがわかりました。

成形したパンを窯で焼いている間は、強力粉・中力粉・薄力粉・米粉の4種を実際に触って、見分けるクイズなども行われました。

また、パン委託加工工場の方も各班に加わり、学校給食に直接関わる栄養教諭・学校栄養職員と親睦を深めることができました。