

パン製造技術講習会の開催

平成 30 年 8 月 9 日（木）、一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会との共催で、パン製造技術講習会を中部パン技術センター（名古屋市）にて開催しました。

この講習会は県内の栄養教諭およ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実施しています。

今年で 14 回目を迎え、27 名の参加がありました。

実習では、パン委託加工工場の方々を講師として、サンドイッチバンズパンと米粉パンの分割・成形を体験し、生地の特徴や原材料による製法の違い等を研修しました。

米粉パンの成形は特に難しく、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の製造には熟練の技術が必要であることを理解する機会となりました。

また、米粉パンについての解説や小麦粉・グルテン・米粉（細粉）・米粉（粗粉）の 4 種に実際に触れ、見分けるクイズ等も行われました。

参加者の方々には今回の講習会を通して、学校給食に供給されているパンが委託加工工場の職人さんの技術があって、日々製造されていることをご理解いただけた講習会となりました。



開会挨拶



サンドイッチバンズパンの成形体験



米粉パンについての解説



焼き上がり