

パン製造技術講習会の開催

令和元年8月22日（木）中部パン技術センター（名古屋市）にて、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ています。

今年で15回目を迎え、35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、ロールイン食パンとデニッシュパンの成形・発酵・焼成までの作業を実際に体験し、パンが出来上がる工程を学びました。

また、食パンの歴史と製法、パン製造における食塩の役割についての解説を聞き、減塩ツイストロールパン（小麦粉に対し食塩を1.8%、1.3%）と減塩食パン（小麦粉に対し食塩を2%、1.5%）の試食を行いました。パンの製造において塩分はパンの味を決めるだけでなく、生地のコシを強くするなど重要な原材料であるため、減塩により生地の扱いがとて難しくなること、水分の配合にも影響がでるため、捏ねる時間にも調整が必要であることを学びました。

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製造担当者さんの技術と工夫のもと、日々製造されていることを理解していただきました。



開会式



食パンの成型実習



食パンについての解説



焼き上がり