

パン品質調査会を開催しました

令和7年2月26日（水）、愛知県学校給食総合センターにて、令和6年度第2回パン品質調査会を開催しました。この調査会は、学校給食用パンの品質向上を目的とし、毎年2回程度開催しております。

今年度より、審査の客観性・公平性をより高めるため、審査員に栄養教諭・学校栄養職員、学校給食用パンの品質等について識見を有する者を迎え、県内17か所の製造委託工場のパン（スライSPAN、ロールパン、ミルクロールパン、小型ロールパン、クロスロールパン、サンドイッチロールパン、愛知のツイストパン）について審査を行いました。

審査は、表1に基づき、各パンの外観及び内相の各項目について、各審査員による官能検査（五感を用いた検査）及び重量、水分量のチェックを実施しました。

審査の結果、提供されたすべてのパンについて、一定水準以上の品質であることを確認しました。

表1	項目	角形食パン	コッペパン (その他のパン)
外 観	体 積	10	10
	表 皮 色	8	10
	焼上均等	3	
	形 均 整	5	5
	表 皮 質	4	5
	小 計	30	30
内 相	す 立	15	10
	色 相	10	10
	触 感	15	15
	香 味	10	10
		20	25
	小 計	70	70
	合計	100	100

