

パン製造技術講習会を開催しました

令和7年8月4日、県内の栄養教諭及び学校栄養職員を対象に、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、実技実習や講義を通して、学校給食の主食であるパンについて理解を深めていただくことを目的として開催しており、今年度は18名の参加がありました。

実習では、愛知県産小麦「ゆめあかり」60%、北海道産小麦「ゆめちから」40%使用の内麦パン（ロールパン・ツイストパン）と、菓子パンの成形・発酵・焼成までの作業を体験しました。

講義では、国産小麦について、代表的な品種の特徴や輸入小麦との違い、国産小麦の今後の課題などの解説を聞き、内麦パンの試食を行いました。

パンの製造実習を通して、小麦は国際情勢の変化に左右されやすい食品の一つであり、国産小麦の生産・消費を増やすという観点で、国産小麦でつくったパンが必要だと知ること、今後の学校給食におけるパンの安定供給についても考える貴重な機会となりました。



S

