

パン製造技術講習会を開催しました

令和5年8月9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います。今年は新型コロナウイルス対策により、4年ぶりの開催となり、30名の参加がありました。学校給食で実際に使われている愛知県産小麦の「ゆめあかり」を配合した生地を使って、減塩ロールパンと乳抜きツイストパンの成形・発酵・焼成までの作業を体験しました。

講義では、パン製造における食塩の役割についての解説を聞き、無塩スライスパンと学校給食用スライスパン（食パン）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、学校給食用パンのように、機械を使った製造では生地の管理がさらに難しくなることなどを学びました。

学校給食に供給されているパンは、委託加工工場の技術と工夫のもと、日々製造されていることを実感できる会となりました。

