

## パン製造技術講習会を開催しました

令和6年8月6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24名の参加がありました。

実習では、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、乳抜きパンと全粒粉のパン、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、令和5年度の学校給食パンに関するアンケート結果から、現在の給食における子どもたちの嗜好やパン給食への要望と、パン委託加工工場の現状などの解説を聞きました。

パンの製造実習を通して、パンはそれぞれの生地の配合によって取り扱いが異なり、技術と工夫が必要なきことが実感できました。また、パンの製造だけではなく、委託加工工場の現状を知ることで、これからのパンの安定供給について考える良い機会となりました。

