

令和7年度学校給食パン講習会開催

令和7年8月7日（木）・8日（金）の2日間にわたり、学校給食関係者を対象に「学校給食パン講習会」を開催しました。

講習の内容

講師に一般社団法人日本パン技術研究所の並木利文先生を迎え、パンの歴史や学校給食パンの規格、製造工程について学び、実際に給食に供給しているパンを作りました。

当日は日頃、学校給食パンを製造、納品しているパン加工委託工場の方々もお手伝いに来てくださり、パンの成形などをご指導いただきました。

午後の実習では、パンの品質審査方法についての講義を受けたあと、実際に外相や香り、触感などを審査基準に則り、パンを評価する審査体験も行われました。同じ種類のパンでも個体差があることに驚く参加者も多く、「理論と実践が結びついた」と好評でした。

参加者の声

参加者アンケートでは、全員が「大変有意義だった」「有意義だった」と回答しており、特に「実習（製パン）」が最も良かったとする意見が多く寄せられました。学校給食パンならではの工夫や、各パン工場が製造している様子を知ることで、「現場の苦労や工夫を知ることができた」との声も聞かれました。また、「無塩パンをもっとおいしく食べる工夫が知りたい」「パン工場と注文以外のコミュニケーションがとれて良かった。」といった声もあり、パンに対する現場の関心の高さと、学びへの意欲が伝わってくる講習会となりました。

実習の様子



生地をよく捏ねて
丸めます





パン工場のみなさんの
指導のもと
成形をしていきます



パンが焼き上がると
参加者の皆さんからは
思わず歓声があがりました！



外相や香りを評価する
審査の実習も行いました

