

とうきょうとの 学校給食

No.453

令和2年
12月21日



目次

- 2 学校紹介
杉並区立西田小学校
SDGsから考える食育
- 4 トピックス
食中毒や感染症を予防する上で
大切な手洗いについて
- 6 食品豆知識20
こうや豆腐について
- 8 令和2年産米 生育概況
- 9 給食会だより
・食育講演会開催報告
「SDGs」の視点から広がる「食育」の推進
・お詫びと訂正(No.452について)
- 10 給食会だより
・令和2年度学校給食用パン抜取
調査結果
・調理室を活用しました



SDGsから考える食育

学校栄養職員 三戸部 貴美子

はじめに

本校は平成26年度10月にユネスコスクールに登録され、平成28年度より平成30年度まで全国25校園からなる文部科学省委託日本ユネスコパートナー事業「ESDの深化による地域のSDGs推進事業～輝

け! サステナブルスクール～」さらに平成29・30年度東京都教育委員会「持続可能な社会づくりに向けた教育推進校」として指定を受けました。令和元年10月には全国の小学校の実践校から選ばれ、第10回ESD大賞小学校賞を受賞しました。

本校の食育は、各学年の学習内容とSDGsを関連させて授業を行っています。第5学年「世界を見直して環境を考えよう」では、SDGs17の目標「13気候変動に具体的な対策を」において、世界の様々な環境問題の現状や原因を考えます。そこで、食品ロスや地球温暖化の問題について、SDGs17の目標「12つくる責任つかう責任」と関連させて、授業を行います。第6学年「世界に向けて羽ばたこう」では、SDGs17の目標「16平和と公正をすべての人に」において、紛争に苦しむ人々の話をきっかけに、多様性や相互理解の大切さに気付किながら平和に向けて自分たちができることを発信します。そこで、飢餓の問題について、SDGsの目標「2飢餓をゼロに」と食育の視点から考えます。



校内の掲示版

SDGsの視点をもった食育の取り組み

① 第5学年総合的な学習の時間 「食品ロスを減らす方法を考えよう」

この授業は、食品ロスについて調べたり、発信したりする活動を通じて、社会や環境に対して、自分ができることを考え、実践する力を養うことをねらいとしています。食品ロスを解決するには、消費者の意識の変革が不可欠です。そのためには、消費者の1人である児童が考え方を変えていくことはもちろん、それに留まらず、周りの人たちにも考えを広げていかなければなりません。

授業の流れとしては、導入において社会科で学習した日本の食料自給率の低さを振り返り、日本は食料自給率が低いにもかかわらず、食品ロスが多いことをVTR(恵方巻廃棄のニュース)を通じて



5年生「食品ロスを減らす方法を考えよう」

知ります。その後、食品ロスが生じる理由と食品ロスを減らすための取り組みを班で考え、発表します。また、この授業と関連させて、外部講師に「α化米を使って五平餅をつくろう」という授業も行っていただきました。賞味期限が切れそうなα化米を用いて五平餅を作り、防災備蓄食でも手軽に日常的に料理に取り入れられることを学びました。



5年生「α化米を使って五平餅をつくらう」

コーンポタージュ ～備蓄α化米活用～

●材料 (中学年1人分)

・バター	1g	・水	80g	・塩こしょう	少々
・たまねぎ	20g	・米(α化米)	3g	・生クリーム	7g
・にんじん	40g	・牛乳	50g		
・とり骨(スープ)	10g	・クリームコーン	10g		
(又はコンソメ 1.2g)		・ホールコーン	10g		



●作り方

- ① α化米を袋から出し、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ② フライパンにバターをひき、①を炒める。
- ③ ②にコンソメ、水、クリームコーン、ホールコーンを加えて煮る。
- ④ ③をミキサーにかける。
- ⑤ ④に牛乳を入れて、塩こしょうで味を整える。
- ⑥ 最後に生クリームを加えて出来上がり。

食品ロス
献立より



5年生「食品ロスを減らす方法を考えよう」



コーン
ポタージュ

② 10月16日世界食糧デー「食品ロス献立」

10月は食品ロス削減月間、16日は世界食糧デーです。本校では、その16日に毎年食品ロス献立を考え、給食に出しています。昨年は、賞味期限が近くなり食品ロスになりそうなα化米を使い、とりにくのあられ揚げを作りました。今年は、同じくα化米を使い、とろみとしてコーンポタージュを作りました。どちらも子供たちは、「おいし

い」と言って食べるだけではなく、「食品ロスを減らすために、まずは給食を残さず食べよう!」や「家でも、賞味期限が切れそうな食べ物から食べようかな」などと意欲も見られました。

今後の展開

私が本校に着任してから約3年間、SDGsの視点から主に食品ロスを減らすための取り組みをしてきました。教科との関連を考えると、社会科や総合的な学習の時間など高学年ばかりの授業が多くなってしまいがちですが、日々の給食を生きた教材としてあらゆる学年の子供たちにもSDGsの視点から食育を推進していきたいと思っております。そして、SDGs17の目標を自分ごととしてとらえ、自ら考え、行動できるようになってほしいです。コロナ感染症の影響で、給食時間の食育活動が限定されてしまいましたがICTを活用して、感染症対策をしつつ食育を推進していきたいと思っております。



とりにくの
あられ揚げ

食中毒や感染症を 予防する上で 大切な手洗いについて

東京医科大学兼任教授(医学博士)
特定非営利活動法人 栄養衛生相談室 理事長
一般社団法人 感染対策アドバイザー協会 理事長

中村 明子



令和2年(2020年)に出現した新しい感染症—新型コロナウイルス感染症は、感染患者数の増減を繰り返しながら年末を迎えた現在も終息の気配はありません。私たちが新型コロナウイルスと共存して生活しなければならないこの状況は「with コロナ」とも言われています。

私たちは数えきれないほどの微生物に囲まれて生活しています。その微生物が人に病気を起こす細菌やウイルスなどの場合、食中毒や感染症などにかかるのです。これらの微生物は「人の手を介して」体内に侵入し病気を起こすのです。人の手は「病原微生物の運び屋」ともいわれていますから、食中毒や感染症を予防するためには手に付いた病原微生物を取り除くこと、つまり洗い落とすことが大切です。学校給食調理の現場でも、「学校給食衛生管理の基準」を始め、食中毒予防対策としての手洗いの重要性が繰り返し説かれています。食品衛生の基本は「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言われる所以です。

健康な人の体表には外から入ってくる病原菌の侵入を防ぐために沢山の細菌が棲み付いています。手にももちろん指紋や皺のかなり深い部分に菌やウイルスがいます。(図1)これらを正常細菌叢といいま

す。手はいろいろなものに触れますから、それらの環境から一時的に付着する微生物もいます。汚染された場所の病原微生物が付着していることもあるとみなければなりません。したがって、手洗いの対象となるのは、見た目の汚れ、環境由来の付着微生物、正常細菌叢など多種多様です。

衛生的手洗いとは

手を清潔に保つための手洗いはその目的に応じて下記の3つのレベルに分けることができます。

① 見た目の汚れをきれいにする手洗い
(日常手洗い)

② 外から付着した病原菌を取り除く手洗い
(衛生的手洗い)

③ 正常細菌叢も取り除く手洗い
(手術時手洗い)

食中毒や感染症を起こす病原微生物は健康な体の正常細菌叢には存在していません。一時的に手に付着したものです。この付着した微生物が飲食物を

図1

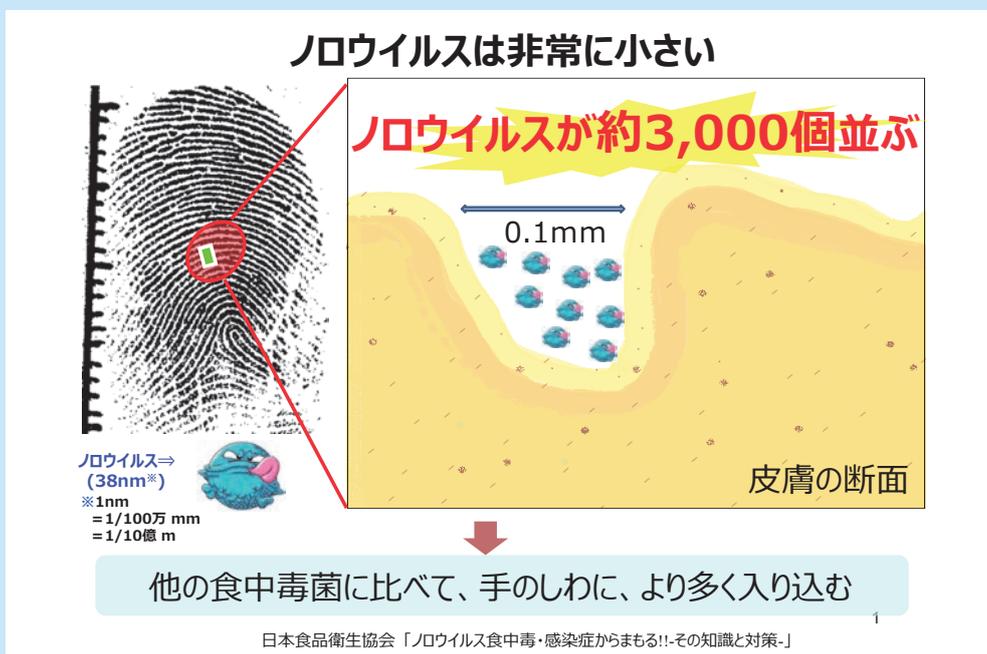
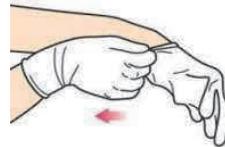
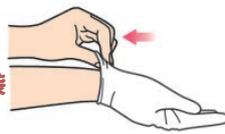


図2

安全な手袋の着脱方法

着け方

新品で清潔な手袋



袖口をつかんで
はめる

外し方

手袋表面に素手で触らないように脱ぐ



片方の袖口をつかみ、外側
が内側になるよう引っ張る

脱いだ手袋を反対
廃棄し、手袋を外した手を袖口に
差し込んで

の手で持つか
内側が外側になるように引っ張る

介してあるいは直接体内に入ります。したがって、②の衛生的手洗いを目標にすべきです。

衛生的手洗いでは手荒れのできるだけ少ない方法で行うべきです。衛生的手洗いの実施にあたっては、微生物の基礎的な知識を習得することです。正常細菌叢の意味や食中毒を起こす病原微生物の特性が解れば、なぜ目的に応じた手洗いをしなければならぬかを正しく理解し、納得することができます。手洗い場やトイレなどハード面の整備も必要です。特に温水の供給は洗浄効果の面からも、手荒れ防止や快適性の面からも必須条件です。冷たい水では十分な手洗いの効果を得ることは難しいのです。

使い捨て手袋を使用する際の注意

ほとんどの給食調理場では使い捨て手袋が着用されています。この場合、安全で正しい手袋の着脱方法を学ぶことが大切です。(図2)

日本食品衛生協会「衛生的な手洗い」による注意を以下に示します。

- * 手袋をつけて作業する場合であっても手洗いをする必要があります。
- * 使い捨て手袋は、一作業ごとに交換する必要があります。
- * 一つの作業が長時間になる場合は、適当な間隔で交換しましょう。
- * 手袋を交換する場合は必ず手洗いをしましょう。

食中毒や感染症を予防するためのポイント

調理する人の健康管理

- * 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する
- * 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない
- * 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる

作業前などの手洗い

- * 洗うタイミングは
 - ・トイレに行ったあと
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- * 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- * 調理器具の消毒
 - ・洗剤で十分に洗浄し200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く

正しい手洗いを習慣づけることが大切

手の汚れの80～90%は指の先に集中しています。したがって手のひらをこすり洗いするだけでは不十分です。文科省作成の「手洗いマニュアル」を参考に正しい手洗いを習慣づけてください。

こうや豆腐について

旭松食品株式会社
営業統括部

：こうや豆腐の発祥

大豆は『古事記』にも記載されるなど古くから親しまれている食物で、時代と共に加工技術も進化し、味噌、醤油、豆腐、納豆、きな粉、油あげ、ゆばなどが作られるようになり、日本人の食卓に欠かせないものになりました。こうや豆腐にはルーツが2つあると言われています。高野山の高僧がお供えした豆腐が凍って飴色に変わっているのに気づき、その凍った豆腐を食べたところ「えもいわれぬおいしさ」と深く感動し関西地方を中心に広まった説と、薄く切って一夜凍らせた豆腐をワラで編み、軒先に吊るす製法が編み出され保存食・兵糧食として武田信玄が携帯しており、信州地方を中心に凍み豆腐として広まった説があります。現在、高野豆腐の名で広く親しまれておりますが、品質表示基準では正式に定められた食品名は「凍り豆腐」、「こうや豆腐」、「凍み豆腐」となっています。

：大豆について（GAP 認証）

弊社のこうや豆腐(以下、新あさひ豆腐)は、世界初となるグローバルGAP認証大豆を使用しています。

グローバルGAPとは世界120か国以上で食品の安全、労働環境、環境保全などに配慮した生産活動をしている優良事業者を認証する農業生産工程管理の国際規格です。2020年東京オリンピック・パラリンピックにおける農産物の調達基準として注目されています。グローバルGAP認証取得農場との契約栽培大豆を使用することで、より安全で持続可能な社会の構築に貢献します。

：FSSCの認証取得

平成27年(2015)5月に、国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証をこうや豆腐業界で初めて取得しました。「製品」だけでなく、原材料から物流まで、製品がお客様の手元に届くまでの全プロセスに厳格な食品安全を要求するもので、天竜工場、高森工場、飯田工場、伊那工場にて取得しました。また、平成18年(2006)4月に全社で認証取得したISO9001の実績をベースに、全社員参加の取り組みにより認証を取得しています。

：ものづくりへのこだわり

新あさひ豆腐は、原料大豆の選別から包装まで、高度に近代化された自社設計、自社開発による設備によって万全に管理され、製造されています。

しかし、かつて多くの農家で手作りされていたころと変わらないのは、信州の厳しい自然と同様の環境下で熟成される3週間の時間です。この熟成期間で栄養価が凝縮され、ほかの大豆製品より健康性が高まるのです。

このように、伝統のつくり方を重んじながら、お客様に安心・安全で価値のある製品をお届けするために、原材料の管理、製造工程の管理、そして商品パッケージの表示に至るまで、徹底した品質管理を行っています。

：新製法で食塩相当量がほぼゼロに

新あさひ豆腐をやわらかくするために使用していた重曹を炭酸カリウムに切り替えることにより、食塩相当量ほぼ0を実現しています。さらに塩分の排出を手助けするといわれるカリウムを、一般的なこうや豆腐と比べ約26倍増やすことに成功しました。

新あさひ豆腐の製造工程

約1ヶ月もの長い時間、手間ひまかけた「新あさひ豆腐」には、「おいしさ」「栄養価」「伝統」が凝縮されています



原料大豆

浸漬

粉碎/
煮沸

おから
分離

生豆腐
形成

切断

凍結

低温で熟成させることでレジスタントたんぱく質が形成されます

健康維持への推進活動が評価され、第6回健康寿命をのばそう! アワード「厚生労働省健康局長優秀賞」を受賞しました。

：栄養成分が豊富

「畑の肉」とも呼ばれる大豆の成分を抽出・濃縮した新あさひ豆腐は、豊富な栄養素を含んでいます。中でも半分が植物性たんぱく質できており、さらにそのうちの3割ほどがレジスタントたんぱく質です。レジスタントたんぱく質は、身体に吸収されにくく食物繊維に似た働きをします。糖尿病予防・改善効果、コレステロールの調整作用、中性脂肪の上昇抑制等、健康維持に役立つと期待されています。

その他、お子様に必要なカルシウム、鉄分も豊富に含まれており、低糖質で高たんぱく質のスーパー食材なのです。

：高野豆腐の日

全国凍豆腐工業協同組合連合会は、毎年11月3日を「高野豆腐の日」として記念日を2020年に制定いたしました。凍り豆腐(高野豆腐)は和食の代表であり、「日本の食文化の伝承とそのすばらしさを再発見してほしい」、「おせち料理を食して家族で健康な新年を迎えていただきたい」との考えから、「文化の日」であり、年内残り58日(コウヤ)である11月3日を記念日としました。

長い時間をかけておいしい「新あさひ豆腐」が出来上がります

出荷

検査/
包装

乾燥

解氷/
膨柔加工

熟成



古くはアンモニアを使用しておりましたが、1972年に弊社が重曹加工を採用。以来、品質の向上、湯戻し不要になりました。2014年には炭酸カリウムを使用した新製法を採用しました。(特許製法)

こうや豆腐 おすすめ レシピ

こうや豆腐の きんぴらごぼう



材料 (1人分)

新あさひ豆腐 (1/150サイズ)	4g
豚もも細切り肉	10g
しらたき	20g
さつまあげ	8g
ごぼう	20g
にんじん	10g

〈だし汁〉	
水	20g
かつお節	1g

ごま油	1g
白いりごま	0.5g

〈調味料〉	
三温糖	1.5g
濃口しょうゆ	4g
みりん	1.5g
酒	1g

作り方

- 1 新あさひ豆腐は60℃のお湯で芯がなくなるまで戻して、軽く絞る。
- 2 しらたきは茹でて水を切る。さつまあげは細切り、ごぼうは斜め薄切りにして千切り(またはささがき)にんじんは皮をむいて斜め薄切りにして千切りにする。
- 3 ごま油を熱し、豚肉を炒め、ごぼう、にんじん、しらたき、だし汁、調味料を加え、新あさひ豆腐、さつまあげを加え、4~5分ほど煮る。
- 4 水分がなくなってきたら、最後にごまをふって仕上げ。

こうや豆腐の コスタリカライス風



材料 (1人分)

新あさひ豆腐 (1/150サイズ)	5g
精白米	70g
有塩バター	2g
鶏もも肉	25g

〈下味〉	
塩	0.2g
酢	1g
こしょう	0.01g
玉ねぎ	50g
赤パプリカ	10g
にんじん	15g

ピーマン	5g
マッシュルーム	5g

〈調味料〉	
ホールトマト水煮缶	12g
ケチャップ	10g
中濃ソース	6g
濃口しょうゆ	1g
塩	0.3g
こしょう	0.03g

サラダ油	1.5g
------	------

作り方

- 1 新あさひ豆腐は水で戻して水気を切る。
- 2 ごはんは炊いて、バターを混ぜる。
- 3 鶏肉は1.5cmの角切りにして下味をからめる。玉ねぎ、赤パプリカは1cmの角切り、にんじん、ピーマンは8mmの角切りにする。
- 4 油を熱し、玉ねぎ、にんじん、鶏肉、新あさひ豆腐、赤パプリカ、ピーマンの順に炒め、調味料、マッシュルームを加えて弱火で25分ほど煮る。途中足りなければ少量の水(分量外)を足す。
- 5 バターライスの上に④をかける。

令和2年産米 生育概況

株式会社ヤマタネ 食品本部

株式会社ヤマタネでは、東京都学校給食会(以下、給食会)と取り決めた産地より原料玄米を仕入れ、精米し皆様の学校へ商品をお届けしております。

今年はコロナの影響で産地訪問が叶わなかったため、弊社より、今年の生育状況や生産者のご苦労などをお伝えします。

今年のお米(稲)の生育と 生産者の方々の苦労

給食会が取り扱う「つがるロマン」の産地青森県、「あきたこまち」「萌えみのり」の産地秋田県はいずれも全国有数の穀倉地帯で、令和2年度の収穫量は、例年と比較しても増加が見込まれ、生産者の方々が胸を張る素晴らしい品質の米を収穫することができました。

近年は大型台風や猛暑、長雨など「異常気象」ともいわれる気候が続いており、生産者の方々はお米を作る上でとても苦労されています。

今年は7月の長雨による日照不足と低温、8~9月にかけての高温に悩まされる年でした。7月の長雨や低温は稲の生育に悪影響(うまく稲が育たない、稲が変色したり枯れたりする病気になる等)を及ぼします。また、8月~9月はお米の登熟期(籾の中にお米ができて穂が垂れてくる時期)にあたり、この時期の高温はそのまま放っておくとお米が白濁し割れてしまう原因となります。

生産者の方々は、日々田んぼに足を運び気候と稲の状況を常に観察しながら、水量や水温を適宜調節して稲がしっかり育つよう努力されております。美味しいお米を皆様にお届けするという強い思いをもって、難しい環境の中、今年も立派に育てていただきました。

コロナの影響

コロナは、農業の現場でも多くの影響を及ぼしました。一番は密を避けなければならない為、人数が集まる行事を行えないことでした。毎年生産者の方々は、その年どのような栽培方法を行えば良いお米が出来るかを話し合う勉強会等を開催しております。



しかし、今年は開催することができなかった為、お米を生産者の方々から集荷し販売する農協や集荷団体の営農指導者たちが、こまめに生産者の方々に情報提供や栽培指導を行い、生産者の方々を孤立させず全体での品質向上に努めました。

安全・安心への取組み

給食会が取り扱うお米は、「おいしい」と同じくらい「安全」にもこだわっています。「秋田県産あきたこまち」と「青森県産つがるロマン」は農薬節減米を使用しております。給食会の農薬節減米は、県が示している慣行栽培(通常行われる栽培方法)と比較して農薬の使用成分回数を半分以下に抑えたお米です。農薬を節減することで、より安全・安心なお米となっております。

また、「秋田県産萌えみのり」につきましては、弊社が種子の調達・管理から生産、製品までの一括管理を行っております。種子に混在している異物の除去やDNA検査を経て産地に提供され、弊社と生産者が一体になって「萌えみのり」を生産しております。さらに、生産されたお米については、全量を買収することで、産地と堅固なパートナーシップを築き、安全・安心なお米をお届けできるよう努めております。



つがるロマン
生産者



あきたこまち
生産者

おわりに(給食会より)

産地ではDNA検査、残留農薬検査、重金属(カドミウム)検査を、本会では新米供給前に放射性物質検査を実施しております。また、学校に納品されたお米を採取しDNA検査、残留農薬検査、重金属(カドミウム)検査、細菌検査を実施しております。どうぞ安心してご利用ください。

また、本会ホームページでは、(株)ヤマタネにご協力いただき、令和2年度のお米ができるまでの様子を写真も交えながら紹介しておりますので是非ご覧ください。



食育講演会開催報告

「SDGs」の視点から広がる 「食育」の推進

講師：杉並区立八成小学校(前 杉並区立西田小学校 校長)

こどう つなし
小堂 十 先生

令和2年11月27日(金)、東京都学校給食会館において食育講演会を開催しました。今回の講演会は、新たな試みとして、ウェブ上でリアルタイム配信も行いました。

講演の始めに、参加者への事前アンケートの結果を基に、学校給食現場におけるコロナ禍での工夫や努力についての情報共有を行いました。この中で、配膳～喫食、片付け等に至るまで、各学校で様々な学びがあったと同時に、課題や問題点が浮き彫りになりました。このコロナ禍の課題をどう食育につなげ解決するか、そのために私たちは何ができるのか考えることも「SDGs」との共通点であると述べられました。

小堂先生は、これまで難民問題や国際交流、絵手紙や東日本大震災が起きた際はチャリティーコンサートを開催されるなど、教科書だけでは学べない「人」とのつながりをテーマとして実践してこられました。2016年4月西田小学校の校長として着任された際には、ESD推進校として、全教育活動を持続可能という視点から柔軟に変えていくことに取り組みされました。ESDとは、持続可能な社会の担い手を育む教育のことです。このESDを推進することが「SDGs」の達成につながっています。

「SDGs=持続可能な開発目標」とは、発展途上国のみならず先進国も取り組む2030年までの国際的な目標で、持続可能な世界を実現するための17の開発目標と169のターゲットから構成されています。17の開発目標

は、一つ一つが相互に関連してつながりを持っています。

また、食育と「SDGs」の関係についての解説と、小堂先生の前任校である西田小学校の栄養士・三戸部貴美子先生の食育推進事例^(※)のご紹介がありました。最後には、会場の参加者との質疑応答があり、「SDGs」の視点を持った食育推進をするための「壁」はどのようなものがあるか、どのようにクリアしていけば良いか、情報交換する場面もありました。

「『食』は、人を良くする」の言葉のとおり、「食育」を推進していくことは、日本のみならず世界平和のためにも大切なことです。生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべき「食育」と、「SDGs」が掛け合わさることで、持続可能な社会の担い手を作りだしていきます。身近な学校という現場から、一人一人ができることを広げていくことが大切です。これからの活躍を期待しています。とのお話をいただき、講演会は盛況のうちに終了しました。

※なお、杉並区立西田小学校の栄養士・三戸部先生の食育推進事例について、本紙P.2-3「学校紹介」にて詳細をご紹介しますので、是非ご覧ください。



お詫びと
訂正

広報「とうきょうとの学校給食No.452」4ページ
文京区及び墨田区におきまして、誤りがございました。
お詫びして、訂正いたします。

	実施月数	
	誤×	正○
文京	9	10
墨田	9	10

令和2年度

学校給食用パン抜取調査結果

今年度も東京都の学校給食パン加工委託工場を対象に、パン抜取調査を実施しました。

調査の結果、官能審査における75点未満の工場(技術指導を要する工場)及び乾物量(注1)の許容誤差範囲(注2)を超えた工場はありませんでした。詳細は表1～表5のとおりです。

本会ではこの結果に基づき、東京都学校給食パン協同組合に対し各加工委託工場に対する指導の継続を要請しました。

1 調査日 令和2年9月9日(水)

2 調査内容

(1)内相・外観の官能審査

(2)乾物量検査

3 調査担当

(1)官能審査

一般社団法人日本パン技術研究所研究調査部 並木 利文

東京都学校給食パン協同組合 理事長 宮崎 宗一郎

東京都学校給食パン協同組合 技術部長 立谷 昌弘

東京都教育庁地域教育支援部義務教育課

課長代理(給食指導担当) 加納 浩

東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課

課長代理(給食指導担当) 瀧口 智子

公益財団法人東京都学校給食会 業務課長 本田 晶子

(2)乾物量算出

本会職員 外

(注1) 乾物量 製品から水分を除いた重量

(注2) 許容誤差範囲 基準乾物量に対して、食パン形で±10%以内、コッペ及びその他の形で±5%以内

官能審査判定基準

判定	点数	判定	点数
優	80.00~85.00	可	70.00~74.99
良	75.00~79.99	不可	69.99以下

品質向上を目的に判定基準「可」以下の工場に対し、技術指導を実施しています。

表2 食パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
竹島製パン(株) 大森工場	7.3	81.70
(有)タケベーカリー	0.0	81.20
荒川製パン(株)	3.1	82.20
(株)一松	4.4	81.70
(有)フレンドベーカリー	4.2	79.50

表3 コッペパン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)新橋ベーカリー	-0.8	80.20
東武食品工業(株)	3.4	81.00
(有)アイグラン	-1.9	83.00
(株)大森製パン	-2.8	81.80
(株)東和パン	-2.2	80.00
不動製パン(株)	2.5	81.10
(株)三好屋食品工業	0.1	82.00
福屋製パン(株)	2.7	80.45
(株)イチマツ食品 瑞穂工場	1.9	82.20
(株)イチマツ食品	3.7	81.75
三和製パン(株)	-1.6	80.45

表4 特殊加工パン(食パン形)

パン工場名	乾物量(%)	評点	パンの種類
(有)セントラル 村田商店	-8.2	80.30	胚芽

表5 特殊加工パン(コッペ及びその他の形)

パン工場名	乾物量(%)	評点	パンの種類
竹島製パン(株) 八王子工場	-2.4	81.80	黒砂糖

表2～表5の乾物量の欄の値は、基準乾物量に対する過不足率

表1 官能審査及び乾物量検査

注:()内の数値は、前年度の抜取調査結果

パンの種類	件数	評点			評点別分類			基準乾物量に対する過不足率(%)					
		最高点	最低点	平均点	70.00 ~ 74.99	75.00 ~ 79.99	80.00 以上	-10.1 以下	-10.0 ~ -5.1	-5.0 ~ -0.1	0.0 ~ 5.0	5.1 ~ 10.0	10.1 以上
食パン	5	82.20	79.50	81.26	0	1	4	0	0	0	4	1	0
	(14)	(83.00)	(79.00)	(81.56)	(0)	(1)	(13)	(0)	(0)	(1)	(7)	(6)	(0)
コッペパン	11	83.00	80.00	81.27	0	0	11	0	0	5	6	0	0
	(4)	(82.00)	(79.65)	(81.01)	(0)	(1)	(3)	(0)	(0)	(1)	(2)	(1)	(0)
特殊加工パン	2	81.80	80.30	81.05	0	0	2	0	1	1	0	0	0
	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)
全体	18	83.00	79.50	81.24	0	1	17	0	1	6	10	1	0
	(18)	(83.00)	(79.00)	(81.44)	(0)	(2)	(16)	(0)	(0)	(2)	(9)	(7)	(0)

調理室リニューアルに伴い、7月31日(金)に新たにパンコンボオーブン(パン窯)の稼働確認を行いました。

当日は、一般社団法人日本パン技術研究所・並木利文先生、東京都学校給食パン協同組合の皆様のご指導のもと、パンの成形から新しいパン窯の確認も兼ねて焼き上げまでの実習を行いました。

調理室には、パン窯の他、スチームコンベクション、真空冷却器(ミウラ)、クイックチラー、業務用電子レンジなどを設置しております。給食メニューの試作や調理実習、各種講習会などにぜひご利用ください。



調理室を
活用
しました