

平成 28 年度学校給食用パン実技講習会の開催

当財団では、7月22日及び29日、指定のパン委託加工工場を会場として、栄養教諭・学校栄養職員52人の方を対象に、学校給食用パンの品質や意義について、より理解を深めるため、千葉県学校給食パン・米飯協同組合と共催して、学校給食用パン実技講習会を実施しました。

講習会には、千葉製粉と昭和産業で製パンの研究開発に携わっている研究員を講師に招き、参加者は午前中に工場内でパンの製造工程の説明を受け、実際にパンの成形から焼成までパン作りを行い、午後からは、製パン工程の説明とパンの美味しさや風味の由来についての講義を受けました。

なお、参加者からは、パン作りの大変さや工場、パンへの理解が深まり、大変有意義な講習会であったとの声をいただきました。

来年度も、開催したいと考えていますので、栄養教諭・学校栄養職員の皆様には御参加くださるようお願いいたします。

平成28年度学校給食用パン実技講習会(1日目)

1. 期 日 平成28年7月22日(金)
2. 場 所 松月堂本店
3. 参 加 者 29名

パン生地の作成、分割の様子



パンの成形風景



パンの焼き上がり風景



講義風景



平成28年度学校給食用パン実技講習会(2日目)

1. 期 日 平成28年7月29日(金)
2. 場 所 なかや
3. 参 加 者 23名

パン生地 of 作成、分割の様子



パンの成形風景



パンの焼き上がり風景



講義風景

