

# いけなきます



第199号

平成28年11月15日

編集発行／(公財)北海道学校給食会 北海道学校給食研究協議会

- 2～3 学校給食センター紹介(遠軽町丸瀬布学校給食センター)
- 4 ひろば「地場産物の活用『オール浦河産給食の実施で見えてくる生産者とのつながり』」浦河町立荻伏小学校
- 5 「食に関する指導の充実」えりも町立東洋小学校
- 6～9 「地域の特色を生かした給食の取組」～汁物特集～ 古平・函館・網走・木古内
- 9 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会のお知らせ
- 10 第59回北海道学校給食研究大会 池田大会
- 11 平成28年度 北海道学校給食功績者表彰
- 12 平成28年度 第1回全道学校給食用パン品質審査会





丸瀬布森林公園いこいの森 森林鉄道蒸気機関車・雨宮21号と、色々な昆虫が飼育・展示されている昆虫生態館



## まるせつ 丸瀬布学校給食センター



丸瀬布イメージキャラクター あめまるくん

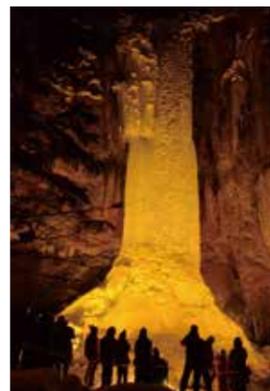
丸瀬布学校給食センターと給食を提供している丸瀬布・白滝地域を紹介します!

### 1. 遠軽町の概要

遠軽町は、北海道の北東部、オホーツク海沿岸より20km内陸に位置する人口約20,800人の町です。平成17年10月1日に生田原町、遠軽町、丸瀬布町及び白滝村が合併し、新たな遠軽町が誕生しました。遠軽の地名は、町のシンボルである瞰望岩を、アイヌ語で見晴らしの良いところを意味する「インカルシ」と呼ぶことに由来しています。平成22年には、日本ジオパークに認定されており、ジオパーク活動を通して、地域の遺産を次世代まで残すまちづくりに取り組んでいます。



瞰望岩(がんぼういわ)



冬季は一本の巨大な氷の柱となる山彦(やまびこ)の滝

### 2. 地域の特徴

丸瀬布の目玉は、森と水に囲まれた自然豊かな丸瀬布森林公園いこいの森を走る蒸気機関車「雨宮21号」です。公園のキャンプ場や昆虫生態館、温泉は家族連れでにぎ

わい、公園から少し離れた、厳冬期の山彦の滝ツアーも人気です。

白滝は、北海道で5カ所あるジオパークのひとつ白滝ジオパークの目玉、日本最大級の質・埋蔵量を誇る黒曜石の産地があります。自然の中を探索するジオツアーを通して地球の成り立ちや自然との共生などを学ぶことができます。遠軽町埋蔵文化財センターでは、発掘された黒曜石器の展示のほか石器づくりなどの体験学習を行っています。

白滝小学校では授業に「石育」を取り入れており、全児童26人はジオパーク大使として任命されPR活動などで活躍しています。



白滝黒曜石の石器

### 3. 丸瀬布学校給食センターの経緯

丸瀬布学校給食センターは、昭和43年11月、丸瀬布町と白滝村による一部事務組合を設立、翌年3月、給食センターを包含した丸瀬布町役場庁舎が完成し、4月から丸瀬布町小中学校及び保育所約1,200人と白滝村小中学校約600人に対し給食が開始されました。

町村合併時には一部事務組合が解散、施設の老朽化



により平成27年度に場所を移転して給食センターを建設、平成28年4月から丸瀬布地域及び白滝地域の小中学校に約160食の給食を提供しています。

現在の遠軽町の学校給食は、単独調理校4校、親子調理校1校、給食センター2カ所で運営し、約1,800食提供しています。

### 4. 施設の概要

名称	丸瀬布学校給食センター
所在地	紋別郡遠軽町丸瀬布新町100番地
敷地面積	3,325㎡
建物構造	鉄筋コンクリート造平屋建 851㎡
調理能力	300食/日
調理方式	ドライシステム
主食形態	米飯2回/週、パン2回/週、 麺1回/週
受配校	小学校2校、中学校2校
職員体制	所長及び係長各1人(兼務)、学校栄養職員1人、調理員(職員1人、嘱託職員4人、 臨時職員3人)、配送業務は民間委託



ドライシステムを導入し、場内を汚染区域と非汚染区域に分け、検収、下処理、調理、配膳など各部屋単位で分離しています。食材の納品から配送まで一方通行で移動させるつくりとし、人や食材による交差汚染が発生しない動線としています。

暖房は灯油を使用した温水暖房、給湯は低コストの空気熱を利用したヒートポンプを使用しています。通常は4

校分を調理しますが、非常時には約300食分を提供します。廊下は食育を目的として見学ホールになっており、20人前後が調理の様子を見ることが出来ます。



白滝小学校1・2年生が見学に来ました。

移転を機に回転釜が1台増え、新たに2台のスチームコンベクションが入ったことで、揚げ物が多くなりがちだったメニューの幅が広がりました。

また、和え物室、アレルギー食室も完全に個室になっていますので、衛生的で安全性も確保された環境で作業をすることができています。

### 5. 地域食材の活用

グリーンアスパラガスに生シイタケ、トウキビ、ジャガイモなど季節を感じ、旬ならではの美味しさを味わうことができ、安心安全が確保できる地場産物を取り入れることは、食育の観点からも有意義です。使用量や頻度はそう多くできない食材もありますが、今後も農家の方の協力を得ながら遠軽町丸瀬布の特色を出し、魅力ある給食に取り組んでいきます。



遠軽町白滝産の朝採りトウキビを取り入れた給食です。

### 6. 非常食の備蓄

平成27年度から、今後起こりうる自然災害や給食事故等を想定し、学校給食用非常食として各学校に、公益社団法人全国学校栄養士協議会で開発した「救給カレー」を備蓄しています。給食事故など何事もない場合は、防災教育として学校給食の1品に取り入れ、喫食してもらう予定です。

### 7. 給食費について

遠軽町では、学校事務負担の軽減と学校給食費の適正な運営などを目的として、平成27年度から学校給食費の公会計化を始めました。平成27年度の学校給食費収納率は99.8%となっており、前年度と比較し改善されていますが、今後も収納率の向上に努めています。

## 地場産物の活用「オール浦河産給食の実施で 見えてくる生産者とのつながり」～浦河町の事業から～

浦河町立荻伏小学校 栄養教諭 田淵いずみ



浦河町の活動として、地場産物を活用した「オール浦河産給食」を実施しました。町内小中学校7校中2校で関係者を招いた試食会を実施し、本校では5・6年生（児童32名）との試食会を行いましたので、ここに紹介します。

### 1. 町としての取り組み

給食では、以前から地場産物を利用した給食の提供に取り組んでいましたが、それらは食材の一部や献立の一部に留まっていた。平成25年に、町としてさらなる地場産物活用のため、調味料と牛乳以外は全て町内の食材を利用して、給食が提供できないかとの話があり、浦河町農林課と給食センターが協同して、当事業が開始されました。事業を進めるうえで、課題となったのは、地場産物を使用することによる食材費の圧迫や町内小中学校に提供するための食材量の確保でした。町内の生産者団体の協力を受け、学校給食として提供できる献立を作成することができました。

今年度は、さらに調味料の一部も地場産を活用したいと考え、地元の養蜂家を紹介してもらい、そこで生産しているはちみつを使用した献立となりました。

### 2. 給食ができるまで

町農林課には、主に生産者の紹介やPR活動をお願いし、給食センターは使用できる食材から実施献立を検討しました。厳しい衛生管理の中、子どもたちが喜ぶメニューや野菜を多く活用するために、具材としてアスパラも加えたビーフカレーと旬のミニトマト「アイコ」を提供することにしました。

### 3. 試食会当日



本校では、多目的ルームをランチルームとして活用しており、5・6年生合同で給食前に生産者の話や栄養教諭による食に関する指導を実施し、その後一緒に給食を食べました。給食時間も限られているため、栄養教諭の指導は、短時間で伝えられるよう大きいイラストを用いて、子どもたちの目を引くような指導を目指しました。

当日は、生産者も含む8名の方に来ていただきました。楽しい雰囲気の中、「おいしい!」「野菜が甘い」などの嬉しい感想も聞かれました。また、野菜が苦手な子たちも、少しずつ食べようと努力している姿も見られました。



### 4. 試食会を終えて

今後の課題としては、新たな地場産物の活用の推進です。今後も、農林課を通して生産者とのつながりを密にし、給食に活用できる食材をどんどん見つけていければと考えています。また試食会を通して、子どもたちに町内の農畜産物やその流通の過程、「地産地消」の意義を伝えていくことで、これからも「作ってくれてありがとう」の感謝の気持ちを忘れない子どもたちに育ててほしいと思います。

#### ～試食会の献立～

浦河産特別栽培米なつぼし、浦河産和牛がたっぷり入ったビーフカレー、真っ赤なミニトマト「アイコ」、牛乳で



## 食に関する指導の充実 ～汗を流し、食環境について学ぶ～

えりも町立東洋小学校 校長 下川 徳久



### 1. はじめに

えりも町東洋は、季節風や低気圧の通過地点となっており常時強い風が吹く厳しい自然条件の地域です。

しかし、このような厳しい自然条件であっても校歌の一節に「海幸めぐむ東洋の里」とあるように東洋の海では、特産品であるこんぶをはじめ海藻類や魚貝類が豊富に獲れ、地産地消の考えに基づいた食育題材の宝庫でもあるのです。

本校では、栄養教諭の勤務校が10キロ以上離れた場所にあることから、養護教諭が食育推進の中核的な役割を担っています。全校児童が10名と少ないこともあり、食に関する指導は全校で実施することが多くなっています。

### 2. 食に関する指導

#### (1) 給食指導

本校では、職員と全校児童がランチルームで一緒に給食を食べています。「いただきます。」や「ごちそうさま。」の前後に養護教諭が季節やメニューに合わせた指導を行っています。主な指導内容については下記のとおりです。

#### ① 食は命

動物だけでなく野菜も含めた命をいただいていることに感謝する。心を込めて「いただきます。」を言う。

#### ② 栄養バランス

成長や発達に必要な栄養素のはたらきを知る。健康で豊かな食生活の実現を図る。

#### ③ 噛ミン30

よく噛んで食べることを通し健康管理を進めることができるようにする。過剰摂取による肥満を防止する。

#### ④ 地産地消

地域の自然や産業に関する理解を深め生産者の努力や食に対する感謝の気持ちを育む。

#### (2) 勤労生産学習

児童一人一人に、食に関する感謝の念をもたせるため、縦割り班ごとに「勤労生産学習」を実施しています。



毎年春に地域の老人クラブから畑の先生をお招きし、じゃがいもの植え付けを習います。

今年のじゃがいもは台風による雨の影響もあってか、随分と小ぶりでしたが、収穫時には子どもたちの歓声が響き笑顔の花が咲きました。

この後はいも団子を作り、全校みんなで「いただきます」をします。

児童一人一人が、畑に足音を聞かせ、汗を流し生産から口



に入るまでの食循環について学ぶことは、大事な食に関する指導の一つとなっています。

#### (3) 教科・領域

毎年6月に全学年で歯のポスターづくりに取り組ませています。給食指導のよく噛んで食べることにもつながりますが、口腔機能を維持し健康で過ごすことの大切さを図工という教科の中でも学ばせているところです。

その他の教科・領域としては、「勤労生産学習」における生活科と総合的な学習の時間、地場産物であるえりも短角牛の学習における社会科等があげられます。

### 3. おわりに

今年の春、3名の卒業生が巣立ちました。毎年3月になると養護教諭が卒業生に食べたい給食アンケートをとり卒業記念メニューを作ります。本校に入学し卒業するまでの6年間、毎日の給食を全校みんなで食べる子どもたちです。「おいしいね。」の毎日が自尊感情の高まりを育てています。



## 地域の特徴を生かした 給食の取組

今回は、各地域のご当地汁物を紹介します。  
古平からは「ほっけのすりみ汁」、函館からは「くじら汁」、  
網走からは「モヨロ鍋」、木古内からは「こうこう汁」です。  
それぞれの地域の特産物を取り入れた汁物には、  
その土地の歴史と食文化が息づいています。

### ほっけのすりみ汁 ～古平～

道外では焼き魚の“ほっけの開き”以外はあまり知られていないようですが、道内でほっけは生で流通し、フライやムニエル、そしてすり身と食べ方はいろいろあり、ほっけのすり身汁もごく普通の家庭料理です。古平港で水揚げされる新鮮でおいしい魚を給食に活用し、古平町の食文化、自然や環境について児童生徒の理解を深めていきたいと考えています。



#### ●材料(一人前)

ほっけのすりみ	35g
鶏卵	8g
酒	0.7g
でんぷん	1.7g
みそ	0.5g
人参	6g
豆腐	30g
干しいたけ	0.6g
長ねぎ	10g
しょう油	9.5g
かつおだし	2.5g
水	約150cc

#### ●作り方

- ①人参はいちょう切り、豆腐は一口大、干しいたけはもどして千切り、長ねぎは斜め切りにする。
- ②ほっけのすり身にAの調味料を混ぜ合わせて練る。
- ③釜にかつおだしと、干しいたけのもどし汁を入れ、しいたけと人参に火を通す。②のすり身を一口大に丸めて加える。
- ④すり身に火が通ったらしょう油で味付けをし、最後に長ねぎを入れる。



### くじら汁 ～函館～

調査捕鯨の関係で、鯨肉を利用した「くじら汁」を学校給食として提供しています。道南地方から道北地方にかけての日本海沿岸の漁村を中心に正月料理として昔から食べられている料理です。

地方によって塩味・しょう油味・みそ味などがあるようですが、函館の「くじら汁」といえば、しょう油味がスタンダードです。



#### ●材料(一人前)

くじら本皮	10g	ごぼう	5g
人参	15g	生しいたけ	1.2g
大根	20g	なると	5g
山菜水煮	10g	酒	2g
細たけ	6g	みりん	1g
ふき	15g	しょう油	10g
高野豆腐	2g	塩	0.5g
里いも	20g	昆布(だし)	1.2g
つきこんにやく	30g	水	150cc

※高野豆腐を豆腐に、里いもをじゃがいもに変えると味の変化が楽しめます。



#### ●作り方

- ①くじら本皮はよく水洗いし、短冊切りにしてから熱湯で塩抜きをする。何度かお湯を取り換え長めに煮る。
- ②大根・人参はいちょう切り、ごぼうはさがきにして水にさらす。生しいたけは千切り、細たけ・ふきは斜め切り、なるとは半月切り、高野豆腐は水戻して短冊切りにする。里いもは一口大に切ってゆでしておく。つきこんにやくは下ゆでしておく。
- ③昆布だしをとり、くじらと高野豆腐以外の堅い具材から煮てゆく。
- ④全体がしんなりしたら塩抜きしたくじらを加えて少し煮込み、高野豆腐を入れ、調味料を加えて味をととのえる。

## モヨロ鍋 ～網走～

モヨロ鍋とはオホーツクの魚介類と網走発祥の鮭のすり身と野菜を入れ、オホーツクの塩で味を調える網走市のご当地グルメの鍋料理です。オホーツク沿岸では、先住民アイヌ文化遺跡とは全く異なった土器や遺骨が相次いで出土しましたが、多くは謎に包まれています。「モヨロ」とは網走の河口で発掘された古代遺跡「モヨロ貝塚」からとっています。



### ●材料(一人前)

鮭	20g	A	ホタテフレーク	13g
食塩	0.1g		木綿豆腐	15g
酒	0.1g		人参	13g
片栗粉	0.2g		大根	26g
しょうが	0.3g	B	白菜	43g
すり身	11g		長ねぎ	13g
鶏ひき肉	4g		削り節(だし)	2.6g
しょうが	0.4g		昆布(だし)	1.7g
片栗粉	0.8g		こいくちしょう油	0.3g
食塩	0.1g		食塩	0.6g
			水	約150cc

### ●作り方

- ①鮭にAで下味をつける。すり身をBの材料と練っておく。しょうがはすりおろす。
- ②だし汁にすり身を入れて煮る。
- ③人参・大根(いちょう切り)を加え、柔らかくなったところに鮭、ホタテ、白菜(短冊切り)を入れる。
- ④豆腐(さいの目切り)を加えて調味し、仕上げに長ねぎ(ななめ切り)を加える。

※鮭とほたてを加えた後は、身が固くならないように気を付けて弱火でじっくりと煮る。混ぜると身が崩れるので注意する。



## こうこう汁 ～木古内～



こうこう汁は木古内名産のはこだて和牛と長いもを使ったしょう油味の汁物です。木古内の商工会女性部が考案したメニューで、寒中みそぎなどのイベントの時に出てきます。給食では年に1回程度、特別食(木古内ふるさと給食)の時に登場します。「こうこう」とは、木古内町に言い伝えられている親孝行の存在した人物がおり、その尊い人間性・親孝行を忘れず、後世に語り継ごうと「こうこう汁」と名付けられました。



### ●材料(一人前)

はこだて和牛	25g	つきこんにゃく	10g
長いも	25g	しょう油	6g
酢	0.8g	酒	3g
長ねぎ	8g	みりん	3.5g
人参	8g	昆布(だし)	3g
生しいたけ	5g	水	100cc

### ●作り方

- ①長いもは3cmの拍子切りにし、酢水に漬けておく。長ねぎは小口切り、人参はいちょう切り、しいたけは薄切り、つきこんにゃくは湯通しする。
- ②昆布でだしをとり、沸騰したら牛肉を入れ、煮えたら長いも、人参、しいたけ、つきこんにゃくを入れる。
- ③長ねぎ、調味料を加えて味をととのえる。

## お知らせ&ご案内

### ～北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会～

- 目的 栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図り、学校給食の充実、発展を目的とする。
- 主催 北海道学校栄養士協議会 北海道学校給食研究協議会栄養部会
- 後援 北海道教育委員会 (公財)北海道学校給食会
- 日時 平成29年1月11日(水)～1月12日(木) 13時受付開始
- 場所 ホテルライフオート札幌 札幌市中央区南10条西1丁目 (TEL 011-521-5211)
- 内容
  - ・講演
  - ・実践発表「栄養教諭・学校栄養職員の行う食に関する指導」(オホーツク地区、札幌地区)
  - ・新製品開発報告
  - ・北海道教育委員会連絡



第59回 北海道学校給食研究大会 池田大会

# ～食おこしは町おこし ワインの町で考える 食からの人づくり～

開催日／平成28年8月9日(火)・10日(水)  
主催／第59回北海道学校給食研究大会実行委員会



「豊かな心と健康を育む学校給食をめざして」を主題として、第59回北海道学校給食研究大会池田大会が2日間わたって行われました。

1日目は、畑作・畜産と「十勝ワイン」の町として発展してきた池田町での開会式と給食食材の展示会、2日目の分科会は池田町のほか、酪農や畑作、特に豆の産地で有名な本別町、農林業を基幹産業とし児童生徒に給食費の無償化を行っている足寄町の3町で開催されました。全道各地から370名を超える関係者が集まり、熱心に情報の交流や研修を深めました。

会場／池田町田園ホール(開会式・表彰式・基調講演)  
あしよろ銀河ホール21、本別町体育館、  
池田町田園ホール(分科会会場)  
池田町総合体育館(展示会会場)

## 【1日目】

- ◆展示会
- ◆開会式
  - 主催者代表挨拶
  - ・北海道教育委員会 教育長 柴田 達夫
  - ・池田町教育委員会 教育長 田中 功
  - 祝辞
  - ・池田町長 勝井 勝丸
  - 次期開催地(石狩)あいさつ
  - ・石狩市教育委員会 教育長 鎌田 英暢
- ◆平成28年度北海道学校給食功績者表彰式
- ◆基調講演
  - ・講師 ワインアンドワインカルチャー株式会社  
代表取締役社長 田辺 由美氏
  - ・演題 「ワインの世界と食、健康、味覚」



## 【2日目】分科会・施設見学

- ◆第1分科会「食育推進体制の在り方」
  - ・函館市立駒場小学校 校長 三上 清和
  - ・帯広市学校給食センター 栄養士 下森 初実
- ◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」
  - ・美唄市立中央小学校 栄養教諭 朝倉 佳代
  - ・清水町立清水小学校 栄養教諭 宇都宮美和子
- ◆第3分科会「特別支援学校における栄養管理と食に関する指導」
  - ・北海道平取養護学校ペテカリの園分校 栄養教諭 及川真由子
  - ・北海道帯広養護学校 栄養教諭 柴野由理枝
- ◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」
  - ・札幌市立啓明中学校 調理員班長主任 灰野由希子
  - ・音更町立木野東小学校 栄養教諭 一戸希和子
- 施設見学(池田町学校給食センター、本別町学校給食共同調理場、足寄町学校給食センター)



## 平成28年度 北海道学校給食功績者表彰

平成28年度北海道学校給食功績者として、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進に特に功績のあった学校給食関係者10名が選ばれ、十勝の池田町において開催された第59回北海道学校給食研究大会の開会式の席上で表彰されました。心からお祝い申し上げます。(50音順)



## 受賞おめでとうございます



**東 裕子** 栄養教諭  
深川市立深川小学校  
38年余りの永きにわたり学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、研修会の講師及び献立コンクールの審査委員を務めるとともに、地場食材を活用した献立の作成、調理員等への衛生指導、児童生徒への食育に尽力するなど、その功績は顕著である。



**辻 泰子** 調理員  
津別町学校給食センター  
28年余りの永きにわたり調理員として勤務し、強い責任感と研究心を持ち、児童生徒に喜ばれ、楽しく食べてもらえる給食を提供できるように、地産地消をはじめとする旬の食材の使用に取り組むなど、その功績は顕著である。



**及川 景子** 調理員  
前 遠軽町立南中学校  
27年余りの永きにわたり調理員として勤務し、給食研修会への参加を通して自己研鑽に努め、他の調理員への指導を行いながら、安全安心な学校給食の提供に努めるとともに、衛生管理責任者として、学校給食の衛生管理に努めるなど、その功績は顕著である。



**林 眞知子** 調理員  
札幌市立北白石小学校  
25年余りの永きにわたり調理員として勤務し、衛生管理や調理作業の調査・研究に尽力するとともに、学校給食の質的向上のための研究を行う委員会の班長主任として調理員のレベルアップを図り、学校給食の調理業務の安全かつ能率的な運営に努めるなど、その功績は顕著である。



**太田 妙子** 栄養教諭  
白糠町立白糠小学校  
35年余りの永きにわたり学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、生産者の努力や食への感謝を「生きた食材」として食育教育に積極的に取り入れるとともに、児童生徒及び保護者を対象とした「給食だより」を発行し、食の啓発にも努め、高い関心を得るなど、その功績は顕著である。



**藤田 勝彦** 業務主任  
北海道中札内高等養護学校  
31年余りの永きにわたり調理員として勤務し、他の調理員の指導的役割を担い、学校給食の質の向上に努めるとともに、北海道学校給食調理コンクールにおいて地場産物を活用した和食給食で最優秀賞を受賞するなど、その功績は顕著である。



**笹木美智代** 栄養教諭  
函館市立鍛神小学校  
39年余りの永きにわたり学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、各種調理コンクールの審査や全道規模での研究大会における実践発表に取り組みとともに、月に一度、「和食の日」として、地場産物を使った函館ならではの献立づくりに努めるなど、その功績は顕著である。



**三浦 悦子** 主任調理員  
美深町学校給食センター  
25年余りの永きにわたり調理員として勤務し、美深町学校給食調理作業マニュアルや食物アレルギー対応の手引き等の策定の中心となるとともに、主任調理員として後輩調理員の指導・育成にも尽力するなど、その功績は顕著である。



**千坂 文子** 調理員  
函館市立湯川中学校  
23年余りの永きにわたり調理員として勤務し、調理技術の創意工夫や実践を通して、市民や児童生徒が学校給食を通じた食への興味関心を高めるため、単独調理場初の「バイキング給食」を実施するなど、その功績は顕著である。



**渡辺 京子** 栄養教諭  
札幌市立石山小学校  
36年余りの永きにわたり学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、札幌市学校給食栄養士の会長として、食育及び学校給食における中心的役割を担うとともに、全道の研修会の講師を務め、人材育成に尽力するなど、その功績は顕著である。

平成28年度  
**第1回 全道学校給食用パン品質審査会**

主催／北海道教育委員会、(公財)北海道学校給食会

平成28年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が、7月8日(金)(公財)北海道学校給食会の会議室・研修室を会場に行われました。

※審査の詳細は当会HPを参照

●審査員(北海道製粉連絡協議会推薦者及び関係製粉会社)

- ・日本製粉株式会社 坂野 勝清(審査員長)
- ・日清製粉株式会社 田口 託
- ・木田製粉株式会社 加藤 義憲
- ・横山製粉株式会社 中塚 武志
- ・江別製粉株式会社 三木 貴史



### 審査員の講評



- 天候不順の中、製造者はよく頑張っておられる。
- きめの細かさ、食感、味の良さなどクオリティが高いものが多かった。
- ここ数年、北海道産小麦での製造技術が向上していると感じる。
- 天板の汚れがパンに付着していたり、側面が固くなったりしているパンがあり改善が望まれる。
- 発酵不足や生の生地のパンが数点あった。
- 前回の審査会と比較すると点数の差にばらつきがあった。



### 参加者から(北海道学校給食研究協議会、北海道教育委員会など)



材料が同じ配合でも見た目も味も個性があり、それぞれ工夫がある。子どもたちはこんなにおいしいパンを食べているのかと思った。

製造者の努力を知るため、パン製造現場を子どもたちや教職員に見てもらうことも大切な食育であると思う。厳しく冷静な目で見極めるこのパン品質審査会は子どものため、製造者や学校給食関係者のために大いに意義がある。



公益財団法人 **北海道学校給食会**

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55  
TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265  
E-mail hgk@gamma.ocn.ne.jp  
URL <http://www.hgk.or.jp>