

いただきます



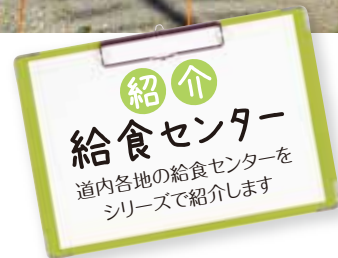
第203号

平成29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(厚沢部町総合給食センター)
- 4 ひろば「地場産物の活用」天塩町立天塩小学校
- 5 「『食に関する指導』のさらなる充実に向けて」小平町立小平小学校
- 6～9 我が校自慢の井物特集
- 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60回北海道学校給食研究大会 石狩大会
- 11 平成29年度北海道学校給食功績者表彰
- 12 平成29年度第1回全道学校給食用パン品質審査会





豊かな食生活と健全な心身を育む食育の普及 厚沢部町総合給食センター



1.はじめに

厚沢部町は北海道の南西部、函館市から約60kmの距離に位置する人口約4,000人の森と清流に恵まれた町です。町の三方を森林に囲まれ、ヒノキアスナロ(ヒバ)やブナなどで構成される森林と町の中心を流れる“鮎おどる清流厚沢部川”をはじめとする河川流域に水田、丘陵地帯に畑地が拓けています。メークイン発祥の地としても知られ、毎年「あっさぶふるさと夏まつり」では直径約3mの“ジャンボメークインコロッケ揚げ”に挑戦し、できあがったコロッケを来場客に振舞っています。近年は“世界一素

敵な過疎のまち”を掲げ、「ちょっと暮らし住宅」(短期間の暮らしを体験できる住宅)の整備や本州からの移住交流事業を推進しています。

2. 総合給食センターの概要

名 称 厚沢部町総合給食センター
所 在 地 檜山郡厚沢部町新町233番地1
竣工年月 平成29年7月
建物構造 鉄骨造2階建
床 面 積 926㎡



ジャンボコロッケ



道の駅あっさぶ

調理方式 ドライシステム
調理能力 1000食/日
学校給食350食/日・保育所給食100食/日
高齢者配食50食/日・災害時炊出500食/日
※保育所給食は平成30年度から開始
主食形態 米飯3回・パン1回・麺1回/週
職員体制 センター長1名、栄養教諭1名、事務職員1名
調理・配送・施設管理は民間委託14名

3. 施設の特徴

当センターは北海道初となる設計・施工・調理業務・配送業務を一括して行う「DBO方式」により整備しました。さらに学校給食・保育所給食・高齢者配食を1か所で実施するという、全国でも例のない施設となります。



高齢者配食ライン：荷受けから盛り付けまで別ライン配置

また、多様化するアレルギー食に対応するための専用調理室や災害時に炊き出しができる防災機能も備えています。

衛生管理の特徴としては、HACCPの概念を基礎とした食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、交差汚染の防止として一方通行の作業動線を可能とするパススルー方式を採用しています。さらに管理区域を明確化するため汚染・非汚染区域の床を色分けしています。



アレルギー専用調理室



4. 食物アレルギー対応

学校から提出される「学校生活管理指導表」をもとに対応食や除去食の提供を行っています。専用調理室は最大20食の対応給食が調理できる機器を設置し、換気・空調も他室と独立しています。配送にあたっては個別の保温食缶に入れ、配送員が直接、学校担当者に手渡し、誤配・誤食が起こらないよう細心の注意を払っています。

5. 食育の推進について

当センターに配置されている栄養教諭を中心として町内小学校3校、中学校3校で食育指導・給食指導を行っています。

センター内には施設見学や食育指導の場として活用するため多目的会議室を設置しています。この部屋からは加熱調理室、アレルギー食専用調理室及び野菜上処理室を見学でき、別の調理場の様子はモニターで確認することができるようになっています。

今後も食習慣や食事マナーなどきめ細かな指導の充実を図ります。



おらいも君ファミリー



町内3小学校1,2年生合同生活科見学

地場産物の活用～地域とのつながり、地域の味を給食で伝えるために～

天塩町立天塩小学校 栄養教諭 齊藤 悠



天塩町では、町の事業として、5年前から地場産物を活用した「ご当地グルメ給食」を年2回、町内各小・中学校3校で実施しています。その内容をここに紹介します。

◎「べこちちアイス」

ご当地グルメ給食の1回目は、地元のおいしい生乳で乳製品を作っている天塩町内にあるチーズ工房&ショップの「べこちちファクトリー」から、カップアイスを提供していただいています。

この日は、給食時間にべこちちアイスを各教室に持っていくとどの学級からも「やったー」と歓声が上がります。

お店で販売されているカップアイスそのままの大きさのものをいただくので、大満足の量を食べることができます。



◎「しじみラーメン」

ご当地グルメ給食の2回目は、食材の提供のみでなく、天塩町ご当地グルメ推進協議会の会員の方にご協力をいただき、学校において食堂形式で料理を提供していただいています。

天塩町のしじみは他の地域で獲れるしじみに比べて大きく、「食べるしじみ」と言われています。しじみは天塩



町の特産品の一つではありますが、水揚げ量は年々減ってきています。天塩町ご当地グルメ推進協議会の方にも協力していただき、この事業に使用する分を確保しています。

当日は、教室ではなく多目的ホールで、全校児童が同じ場所で給食を食べます。ラーメンなので一斉に食べることはできませんが、いつもと違った雰囲気食べる給食はひと味違います！食後のアンケートでも「今まで食べたラーメンの中で一番おいしかったです。」という感想もあったほです。保健委員会の活動で実施した好きな給食アンケートでも、ほっきカレーを一度実施したことはありますが、しじみラーメンの人気には勝てず、しじみラーメンが堂々1位という結果になりました。



◎おわりに

毎日の給食の献立にも地場産物を取り入れてはいますが、この事業を通して、子ども達が今まで以上に地場産物に興味をもち、調理をしてくれる人や食材への感謝の気持ちをもつよい機会になるようにしていきたいです。



「食に関する指導」のさらなる充実に向けて ～『食』を切り口に、よりよい生活を目指す子どもを育てたい～

小平町立小平小学校 校長 東 公康



1. はじめに

留萌管内南部の小平町は、おいしいお米を生産する稲作やミニトマトやメロン、スイカ栽培などの畑作、小平牛を育てる畜産といった農業と、ホタテやたこ漁を中心とした水産業が盛んで、恵み豊かな自然から豊富な食材が得られる地域です。

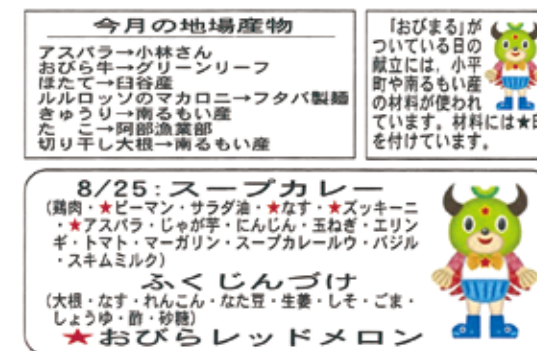
本校では、20年以上前から地域の食材を取り入れた給食を実施しており、近年は栄養教諭の工夫によって約30品もの小平産食材を給食で活用し、ふるさとの食に対する子ども達の関心を高めるとともに、「食に関する指導」の充実に努めているところです。

2. 「地元の食材」や「食べること」への関心を高める！

前述のように小平町は食材の豊富な町です。数々の地元産食材を給食に活用するとともに、給食の献立表には地元産食材を使ったメニューであることや、生産者を示すなどして、小平町で育てたり獲ったりしている食べ物「野菜や果物、牛肉や肉加工品、ホタテやたこ、うになどの海産物」に対して、子ども達が関心をもち、食への意識が高まるような工夫に取り組んでいます。

特に、平成27年度から給食食材購入に町から200万円の助成を受けるようになり、これまでは給食での活用が難しかった「うに」や「おびら牛ハンバーグ」などもメニューに加えられるようになりました。

また、献立表には食や健康などに関する様々な情報なども、子ども達が理解できるように工夫して掲載し、食に関する指導の一の方策としています。



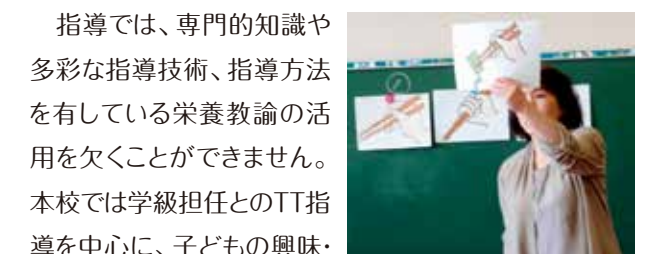
3. 「食に関する指導」を効果的なものに！

学校が目指すのは子どもに「生きる力」を育むことであり、その土台となる健康な体づくりは「食に関する指導」

の支えがあってこそだと考えています。

そこで、本校では小学校6年間を見通した以下の計画を立案し、指導を積み重ねています。

指導の目標		
①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解 ②望ましい栄養や食事のとり方を理解し、管理する能力の育成 ③食物の品質や安全性等について自ら判断できる能力の育成 ④食事を大事にし、食物の生産等に関わる人々への感謝 ⑤食事のマナーや食事を通じた人間形成能力の育成 ⑥各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等の尊重		
低学年(目標と内容)	中学年(目標と内容)	高学年(目標と内容)
○食べ物に興味や関心をもつ子 ○好き嫌いをしない子 ○食事のマナーを身に付ける	○楽しい食事の大切さ ○健康づくりを意識して好き嫌いをせずにいろいろなものを食べる	○楽しい食事が人との繋がりを深め、豊かな食生活に ○食事が体に及ぼす影響やバランスのよい食事の大切さを理解
○給食の約束を知る ○正しい箸の使い方 ○基礎食品を知る ○食べ物に関心をもち ○仲よく食べよう ○よくかんで食べよう	○食べ物の働きを知る ○大切な朝ごはん ○食事のマナー ○給食ができるまで ○給食の献立づくり ○食生活を見直そう ○よくかんで食べよう	○食べ物と健康 ○健康な生活習慣 ○5大栄養素 ○給食の献立づくり ○食生活を見直そう ○よくかんで食べよう
※セレクト給食 ※なかよし給食(全校縦割り班) ※給食嗜好調査		
□学校園での野菜栽培(各学年) □4年・ホタテ・たこの学習 □5年・稲作体験 *ミルクの授業(チーズ・バター)、調理学習		



指導では、専門的知識や多彩な指導技術、指導方法を有している栄養教諭の活用を欠くことができません。本校では学級担任とのTT指導を中心に、子どもの興味・関心を高める提示物の工夫や、子どもが自ら考えたり話し合ったりする活動などを位置付けた授業づくりを工夫するなど、『食』を切り口にによりよい生活を目指す子どもの育成に向けた実践を積み重ねています。

4. おわりに

地元食材を活用した給食は「ふるさとの味」として子ども心に刻まれると思います。成長期に記憶した味や身に付けた食習慣は人生の基盤となるものです。「食に関する指導」を核に、今後も効果的な「食育」を求めて、取組を推進していかなければならないと考えています。



我が校自慢の 丼物特集

前回の「ご当地汁物」では地域に伝わる
地場産物を使った料理がその地域の給食で作られ、
生きた教材として子ども達に伝えられていることを知りました。
今回は「我が校自慢の丼を教えてください」と全道各地の
栄養教諭・栄養職員に声掛けして届いた、
とっておきの丼物のレシピを紹介します。

ジンギスカン丼 ～ 滝川市 ～



空知管内滝川市は、「ジンギスカン丼」が自慢です。滝川市には松尾
ジンギスカン本店があり、毎年学校給食に味付き特上ラム肉を寄贈して
頂いています。子ども達に好評です。

●材料(小学校 1人分)

精白米……………	80g	人参……………	7.7g
強化米……………	0.24g	ピーマン……………	5g
ジンギスカン(味付き特上ラム)	114g	白いりごま……………	1g
もやし……………	30g	サラダ油……………	0.5g
玉ねぎ……………	30g		

●作り方

- ①もやしをざく切り、玉ねぎをスライス、人参をいちょう切り、ピーマ
ンを太めの千切りにする。
- ②味付きラム肉のたれをきる。たれはとっておく。
- ③玉ねぎともやしは下ゆでしておく。
- ④ラム肉を炒め、取り出す。
- ⑤サラダ油で人参・玉ねぎ・もやしを炒め、炒めたラム肉を加える。
- ⑥ピーマンを入れて炒め、とっておいたたれを加え、白いりごまを入れる。

そばろかけ丼 ～ 遠別町 ～



肉だけでなく野菜も大豆製品の豆腐もたっぷりとれる料理です。野菜が苦手、豆
腐もあまり好まない子ども達の食もすみ、作りやすいそばろかけ丼は、保護者試食
会でも好評でした。時季によりますが、近郊で生産された玉ねぎ・人参を使用します。

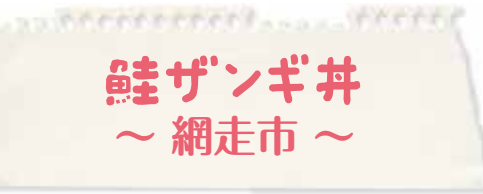
●材料(小学校 1人分)

精白米……………	70g	米サラダ油……………	1g
鶏ひき肉……………	30g	白いりごま……………	1g
おろし生姜……………	0.7g	三温糖……………	1g
焼き豆腐……………	40g	濃口しょうゆ……………	5.5g
玉ねぎ……………	40g	本みりん……………	2g
人参……………	10g	冷凍むき枝豆……………	10g

●作り方

- ①玉ねぎ・人参はあらみじん切りにし、焼き豆腐は水をきってくずす。
- ②鶏ひき肉におろし生姜をまぶしておく。
- ③米サラダ油を熱し、鶏ひき肉・人参・玉ねぎ・焼き豆腐の順に炒め、水分
を飛ばす。
- ④③に三温糖・濃口しょうゆ・本みりんを加えて調味する。
- ⑤むき枝豆と白いりごまを加える。

鮭ザンギ丼 ～ 網走市 ～



“オホーツク網走ザンギ丼”は、揚げた鮭をご飯の上にのせた丼料理で
す。網走でとれる「オホーツクサーモン(カラフトマス)」のおいしさを知って
もらうために新・ご当地グルメとして平成20年頃に開発され、各施設でアレ
ンジして料理されています。地元の鮭と米で作る網走小学校人気の丼です。

●材料(小学校 1人分)

精白米……………	80g	長天 1/2薄切り……………	8g
強化米……………	0.24g	玉ねぎ 薄切り……………	32g
鮭 2cm角切り……………	50g	長ねぎ 斜め切り……………	13.5g
生姜すりおろし……………	0.8g	人参千切り……………	5g
にんにくすりおろし……………	0.3g	油……………	0.6g
酒……………	0.5g	しょうゆ……………	9g
しょうゆ……………	1g	上白糖……………	3.3g
カレー粉……………	0.25g	酒……………	0.4g
レモン汁……………	0.25g	みりん……………	2g
鶏卵……………	3g	だし汁(削りぶし・昆布)……………	11g
片栗粉……………	6.5g	白いりごま……………	0.3g
油……………	5g	一味唐辛子……………	0.01g

A

B

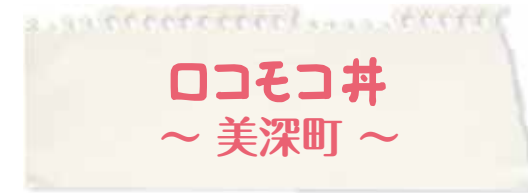


●作り方

- 下準備
・鮭はAで下味をつける。
・削り節と昆布でだしをとる。
- ①鮭に卵と片栗粉を混ぜた衣をつけて油で
揚げる。
 - ②油をひいて人参、玉ねぎを炒め、だし汁を
加えて煮る。
 - ③②に長天を加えてBで調味後、長ねぎを
加える。
 - ④ご飯に③と鮭をのせる。仕上げに一味唐
辛子をかけ、白いりごまを加える。



ロコモコ丼 ～ 美深町 ～



●材料(高等養護学校 1人分)

精白米……………	110g
おおむぎ……………	5g
合びき肉……………	70g
木綿豆腐……………	20g
玉ねぎ……………	42.55g
人参……………	15.46g
ひじき……………	0.5g
パン粉……………	5g
鶏卵……………	5g
食塩……………	0.5g
こしょう……………	0.05g
ナツメグ……………	少々
炒め油……………	1g
デミグラスソース……………	30g
ケチャップ……………	10g
中濃ソース……………	5g
目玉焼き(冷凍)……………	50g

ハン
バー
グ

ロコモコ丼はハワイの料理で、
ご飯にハンバーグと目玉焼き、彩
りのよい野菜をのせて、グレー
ビーソースをかけたものです。美
深高等養護学校では、手作りのハン
バーグをのせ、目玉焼きものせ
て特性のソースをかけたボリューム
たっぷりの丼が人気です。

今回は、学校の園芸科の生徒
が育てたトマトを使用し、一番身
近な地産地消となりました。

トマト……………	20.62g
レタス……………	12.24g



●作り方

- ①ひじきを戻す。玉ねぎ・人参はみじん切りにする。
- ②トマトとレタスを消毒し、トマトは小角、レタ
スは一口大に切る。
- ③デミグラスソース・ケチャップ・中濃ソースを
合わせて加熱し、ソースを作っておく。
- ④ハンバーグの具材・調味料をこねて形成し、
焼く。
- ⑤ご飯の上にハンバーグをのせ、目玉焼きを
のせる。周りにレタスとトマトをちらし、全体
にソースをかける。

びびんば井
～ 標津町 ほか ～



色とりどりの野菜、肉、卵を見ただけで栄養バランスがわかり「おかわり」の聲がかかる人気の給食といえばビビンバです。同じビビンバでも白いご飯に具材をのせる丼はもちろん、ご飯を昆布としょうゆ油などで味つけた丼（ビビンバ丼）や、ご飯に全ての具を混ぜたもの（ビビンバ）など、作り方も様々で「うちの学校のビビンバ」があります。そこで「ビビンバ丼」と「ビビンバ」のレシピを別々に紹介します。

●材料(小学校 4人分)

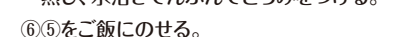
札幌伏見支援学校
もなみ学園分校

ビビンバ
～ 札幌市 ～

●材料(小学校 4人分)

A white bowl filled with a mixture of rice, vegetables, and meat. The rice is white and fluffy, mixed with green leafy vegetables, red bell peppers, and pieces of brown meat. The bowl is set on a dark surface.

海鮮あんかけ丼
～ 枝幸町 ～



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～

- とする。
- 
- (1.5011)

第60回 北海道学校給食研究大会 石狩大会
「豊かな心と健康を育む学校給食をめざして」
～子どもの未来を応援するまち いしかり～

開催日／平成29年8月8日(火)

主催／第60回北海道学校給食研究大会実行委員会(北海道教育委員会、石狩市教育委員会、北海道学校給食研究協議会、(公財)北海道学校給食会)

大会趣旨

学校給食の意義と役割について認識を深め、学校・家庭・地域が一体となって児童生徒に対する食に関する指導の在り方や学校給食の当面する課題について研究協議を行い、学校給食の充実を図る。

全道各地から学校給食や食育に関わる関係者約300名が集まり、第60回北海道学校給食研究大会石狩大会が開催されました。基調講演や分科会での研究発表などを通し、熱心に研修を深めました。

会場／石狩市花川北コミュニティセンター
(開会式・北海道学校給食功績者表彰式・基調講演・分科会)
石狩市立花川北中学校(分科会・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
- ・石狩市教育委員会 教育長 鎌田 英暢

祝辞

- ・石狩市長 田岡 克介

次期開催地(浦河町)あいさつ

- ・浦河町教育委員会 教育長 浅野 浩嗣

◆平成29年度北海道学校給食功績者表彰式

◆基調講演

- ・講師 市民団体「るるる♪キッチンガーデンくらぶ」
代表 木村 光江 氏
- ・演題 「みーやんの食育講座」
～植える、育てる、つくる、食べるでみんな元気に～



研究発表者

◆第1分科会「食育推進体制の在り方」

- ・江別市立中央小学校 校長 加藤 理恵
- ・石狩市学校給食センター センター長 小島 工

◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」

- ・札幌市立石山南小学校 栄養教諭 飛谷 未来
- ・江別市立大麻小学校 栄養教諭 東 定利

◆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」

- ・北海道美唄養護学校 栄養教諭 渡邊 孝子
- ・北海道拓北養護学校 教諭 岩佐 一美

◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」

- ・網走市立東小学校 栄養教諭 田口 美咲
- ・網走市立南小学校 調理員 三上奈津樹
- ・名寄市立風連中央小学校 栄養教諭 大久保美幸



平成29年度 北海道学校給食功績者表彰

平成29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、石狩市において開催された第60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



大川美知子 給食調理員
余市町立登小学校

27年の永きにわたり、学校給食調理業務一筋に精勤している。この間、学校給食に地場産品の食材としての利活用に積極的に取り組み、よりおいしく食するための調理方法の工夫改善等を通して、児童生徒の食への興味・関心の高揚に努めるとともに、後輩の育成等、資質向上に努めてきた功績は顕著である。



小野 弓子 給食調理員(非常勤)
北海道北見北斗高等学校

39年の永きにわたり、米飯を中心とした完全給食充実のために、常に研さんし職務に専心努力してきた。給食調理員として給食業務一切の中心となり、各種点検等による的確な管理運営を実践し、一度の事故もなく安全で栄養的にも優れた給食の提供に尽力してきた功績は顕著である。



梶 美子 栄養教諭
旭川市立緑新小学校

34年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、食に関する指導や学校給食の管理等職務に専念してきた。その間、学校給食の充実や調理技術の向上に大きく寄与するとともに、職場では豊富な知識と経験を生かし良きリーダーとして活躍してきた功績は顕著である。



小山 啓子 調理員
新十津川町学校給食センター

20年の永きにわたり、調理員として勤務し、学校に出向き教室でおにぎりを握り、児童と直接触れ合う「おにぎり給食」に率先して取り組み、町の特産品である農産物が、成長過程にある子供たちの体に与える役割を詳細に伝えるなど、栄養教諭と協力し食育の推進に貢献した功績は顕著である。



鈴木 恵子 調理員
札幌市立豊成養護学校

24年の永きにわたり、学校給食調理員として児童生徒の健康保持のために安全でおいしい学校給食の提供に取り組んできた。また、平成26年度からは調理主任、平成28年度からは給食調理業務推進委員の班長主任として調理員の中心的役割を担うとともに、調理員研修で講師を務めるなど、学校給食の発展に貢献した功績は顕著である。



反橋那知子 栄養教諭
札幌市立手稲鉄北小学校

33年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として勤務し、平成18年度からは北海道学校栄養士協議会幹事、平成27年度は北海道食育推進委員会委員として、各種団体の中心的役割を担うとともに、広く子供たちの生活習慣や食習慣の改善に貢献した功績は顕著である。



高橋 和江 調理員
苫前町学校給食共同調理場

23年の永きにわたり、学校給食調理員として勤務し、学校給食に対する強い責任感と研究心を持って調理に取り組み、愛情あふれる給食を児童生徒に提供してきた。また、例年、給食施設調理従事員研修会に参加し、常に調理技術の研さんや衛生管理の強化に取り組み、安全な給食の提供に努めてきた功績は顕著である。



野上真由美 調理員
北海道美深高等養護学校

31年の永きにわたり、寄宿舎調理員として勤務し、昭和63年には調理師免許を取得するなど、調理技術の向上に努め、安心・安全な寄宿舎給食の供給に寄与した。また、豊富な知識や経験を生かし、他の調理員への指導的役割を担い、寄宿舎給食の質の向上に努めてきた功績は顕著である。



大和 陽子 栄養教諭
雄武町立雄武小学校

36年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として、適切な栄養管理による多彩でバランスのよい学校給食の献立の充実に努め、児童生徒の健康の保持増進に対し、多大な貢献をした。また、調理員に対する的確な指導等は他の模範となるものであり、その功績は顕著である。



渡邊 悦子 給食調理員(非常勤)
北海道七飯養護学校おしま学園分校

30年の永きにわたり、常に給食調理の技術向上に励み、児童生徒の障がいの特性に応じたきめ細かな調理に取り組んだ。また、栄養教諭が作成する献立内容及び指示事項を十分理解し、他の給食調理員と連携しながら、正確かつ迅速に調理業務を行い、安全・安心な給食提供を継続的に実践している功績は顕著である。

平成29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29年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が7月7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。このパン品質審査会は、学校給食用のパンの品質を向上させ、学校給食の充実を図り食育の推進に役立てることと、多くの学校給食関係者に公開して、パンの品質に関する知識を深めることを目的として、夏場と冬場の年に2回行われています。 ※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



- 道産小麦100%を使用してから11年目になる。年々パンの品質が上がり、全体の評点が上がってきている。
- 前回の審査では天板の汚れによる焦げかすが多かったが、今回はそのようなことはほとんどなく、改善された。
- 作るのが難しい種類のパンも、ひと手間の工夫でふっくらとおいしいパンに仕上がっていた。
- 気温が高く生地が発酵調整が難しかったせいか、発酵不足のパンが多かった。
- 味が良く内相点が高くて形が悪いものは減点されてしまう。外観にもう少し気を遣ってほしいパンが数点あった。



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)



- 工場や環境、気象等によってパンの仕上がりが異なることがわかった。
- パンの品質審査もPDCAサイクルで品質の向上を図っていることがわかった。関係機関や子ども達にもそのことを伝えたい。
- 全道の学校給食用パンを実際に見て試食し、専門家の審査を目の当たりにして視野が広がり、勉強になった。
- 昨年の台風で小麦が大きな被害を受け、収穫が少ない中でも何とか供給した。生産者・製造者は様々な状況下で緊張感を持って臨んでいる。
- 主食であるパンには、過度な甘味・油分はふさわしくないという方針を学校給食関係者対象の研修会等で伝え、理解を求めている。
- 小麦粉の質も製造技術も向上してきているが、これに止まらずさらなる高みを目指したい。

北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議のお知らせ

- 日時／平成30年1月10日(水) 9時30分より
- 場所／ホテルボールスター札幌
札幌市中央区北4条西6丁目 TEL 011-241-9111



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>