

紅葉の見ごろも過ぎて落ち葉が舞うようになり、冬の訪れを前に各地で雪支度が始まっております。11月は「ふるさと産品給食の日」がありますが、今年は新品種「青天の霹靂」を使った米飯の提供もあり、学校給食に対して大きな注目が集まっております。おいしい県産食材をふんだんに使用した栄養バランスのとれた学校給食をきっかけに、地産地消も含めた食育に対する取り組みへの理解が広がってほしいものです。

## 第1回学校給食用パン品質調査会

10月23日(金)に学校給食会研修室で行われました。

県教育委員会、県学校給食会と、日清製粉(株)より検査官に山本 幸弘 氏を迎え、8名で学校給食用食パン及びコッペパンの品質調査が行われました。

今回の判定結果は、コッペパン・食パンとも前回と比較して最高点と最低点の差があまり無く、一定の品質は保たれているものの、一部の検体で生地発酵不足によるマイナス評価も見られました。生地の発酵状態に問題があると思われる検体は、風味や食感だけでなく焼き色等の外観も悪く、評価が低い結果となりました。

検査官からは、これから気温が低くなる時期に入るため、特に生地の温度と発酵時間には十分に気を付けて製造をお願いしたいとの助言を頂きました。

今回の調査結果と併せて、検査官から伺った具体的な評価等を各パン工場に通知し、さらに評価の低かった検体を製造した工場には改善すべき点を伝え、今後の学校給食用パンの品質向上に努めて参ります。



## 物資細菌検査結果について

◆10月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の20品です。

あおりぶりん	きんぴら春巻 40g	きのこ信田	スナップエンドウ
天然ミネラル麦茶	いわしハンバーグ 60g	冷凍豆腐Lサイズ	トッピングえごま
スモークチキンのマリネ	イカリング竜田揚げ	さんま生姜煮 50g	ハッピーハロウィン (かぼちゃプリン)
味付きゆで玉子	乾塩法ベーコン (スティック)	冷凍おろしにんにく	ふかうら雪人参ペースト
PC紫いか鹿子短冊	レバー入り チキンメンチカツ	Dr. 和風おろし 15ml	嶽きみ入り クリームコロケ