



山々では雪が積もり、平地では街路樹の葉も散り始め、冬に向かって気温の低い日が続いております。今年は天候不順により全国的に野菜が不作となっていることに加え、水産物も不漁のために品不足や値上がりするなど、今後の食材の供給が非常に心配なところです。このような状況ですので、自然の恵みに感謝する心を忘れずに、今月のふるさと産品給食の日では、おいしい給食を味わいたいものです。

平成28年度学校給食献立コンクール

10月14日(月)に青森県庁で一次審査が行われました。

審査の結果、2次審査(調理審査)への出場は以下の小学校5チーム、中学校3チーム、特別支援学校2チームの計10チームとなりました。

なお、2次審査は11月19日(土)に県学校給食会で開催されます。

学校名	チーム名	学校名	チーム名
青森市立 三内西小学校	西小チョップスティックス	五所川原市立 五所川原第一中学校	“kumasan” チーム
鶴田町立 鶴田小学校	TSURUTA	板柳町立 板柳中学校	あずき色
鶴田町立 鶴田小学校	鶴田の男たち	板柳町立 板柳中学校	板柳チーム
弘前市立 百沢小学校	山の神様勢ぞろい・秋の山の子	青森県立 弘前聾学校	パワフルラッキーガールズ
東北町立 千曳小学校	チビキエアラインズ	青森県立 八戸盲学校	南部のすけ 2016

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。

東北農政局青森県拠点、県教育委員会、県学校栄養士協議会、県学校給食会と、東北製粉協同組合より検査官に武山 照憲氏を迎え、12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、食パンは前回と比較して概ね評価が良く、コッペパンは前回と比較して、比体積の部分で劣る検体があったため、総合的には若干低い評価となりました。

検査官からは、コッペパンでは内部に気泡がみられる検体が多く、生地の伸びが無いパンが多かったこと、食パンでも過発酵の検体が見られたことから、小麦粉のタンパク不足を補うグルテンを使用することで発酵が進みやすくなるため、ミキシングと発酵には充分注意しなければならない、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。

