

## 2023年度 学校給食用パン品質審査会

2023年10月20日（金）、当会会議室を会場に実施いたしました「学校給食用パン品質審査会」の様をお伝えします。

当会では、県内9の学校給食用パン委託加工工場で製造される学校給食用パンについて、年1回品質審査会を実施しております。

この品質審査会は、学校給食用パンの品質向上を図り、県内学校給食の主食の充実に寄与することを目的とし、松江市教育委員会、島根県学校栄養士会、学校給食共同調理場（センター）、島根県学校給食パン協力会の代表7名の審査員で審査を実施いたしました。

審査会では、9工場から提出されたコッペパン又は丸パンの外観（焼色・形など）・触感・味などについて審査員に採点していただき、合計の点数により判定しました。

審査の結果、9工場の給食用パンは、昨年よりレベルが向上しており全体的に良くなっているとのことでしたが、審査会終了後の意見交換では、工場によってまだコッペパンの形にバラつきがあり、発酵時間や温度がまちまちではないかとの意見もありました。

県学校給食会としては、引き続き委託工場へ出向き、衛生管理状況や製造過程等の確認を行い品質向上等の改善を促していきたいと思っております。



# 2023年度 学校給食用パン品質審査会実施報告

公益財団法人島根県学校給食会

1. 実施日 2023年(令和5年)10月20日(金)
2. 場所 公益財団法人島根県学校給食会 会議室・調理実習室
3. 審査委員 県教育委員会、市町村教育委員会、学校栄養士会、学校給食パン協力会、製粉会社、島根県学校給食会の関係者
4. 審査項目 当会制定の「学校給食用パンの品質採点基準」に基づき、パンの外観、内相、食味について審査し、合計の点数により判定した。  
体積は当会で菜種置換法により測定した。

外観(30点)				内相(70点)				
焼色	形均整	表皮質	体積	すだち	色相	触感	香り	味
10	5	5	10	10	10	15	10	25

## 5. 判定基準

A 優	B 良	C 可	D 要改善
80点以上	70～79.9点	65～69.9点	64.9点以下

## 6. 審査結果

工場名(番号)	原料小麦粉量	パン形状	抽出月日	品質評価			判定
				外観点(30点)	内相点(70点)	合計(100点)	
1	70g	コッペ	10月6日	22.8	61.0	83.8	A
2	70g	丸	10月10日	19.7	53.6	73.3	B
3	75g	コッペ	10月6日	26.5	61.8	88.2	A
4	70g	コッペ	10月10日	22.9	57.8	80.7	A
5	65g	コッペ	9月28日	19.8	48.6	68.4	C
6	70g	丸	10月10日	24.0	58.8	82.8	A
7	80g	コッペ	10月10日	20.2	54.3	74.4	B
8	70g	コッペ	10月6日	21.2	58.9	80.1	A
9	85g	コッペ	10月6日	27.3	63.0	90.3	A
平均				22.7	57.5	80.2	

## 7. 総評

全体的に形・色ともに良いものが多く、各工場の品質向上がうかがえる。

<個別に指摘する点>

- ・焼成温度(特に下火)に留意して製造してもらいたい。
- ・生地の水分量や、ホイロでの発酵時間・温度のコントロールに留意してもらいたい。