

2025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

- 実施日 2025(令和7)年12月11日(木)
- 場所 公益財団法人島根県学校給食会
- 審査委員 市町村教育委員会、学校栄養士会、市町村学校給食センター、学校給食用パン協力会、製粉会社等
- 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

優 (A)	良 (B)	可 (C)	要改善 (D)
80~90点	70~79.9点	65~69.9点	64.9点以下

6. 審査結果

工場番号	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	75g	コッペ	11月28日	24.6	54.8	79.4	良	
2	65g	コッペ	11月20日	22.5	52.6	75.1	良	
3	75g	コッペ	11月28日	23.3	54.5	77.8	良	
4	80g	コッペ	11月17日	21.6	50.0	71.6	良	
5	70g	コッペ	12月5日	21.1	50.5	71.6	良	
6	70g	コッペ	12月5日	22.0	53.5	75.5	良	
7	70g	コッペ	11月25日	24.1	54.2	78.3	良	
8	70g	コッペ	12月5日	23.1	53.2	76.3	良	
9	70g	コッペ	12月2日	23.9	53.8	77.7	良	
10	70g	丸	12月4日	22.2	52.5	74.7	良	
平均				22.8	53.0	75.8		

7. 総評

全体的に形・色・味ともに良いものが多く、バランスの良い品質となっている。
焼色が薄いものが一部にあったが、学校給食用パンは、しっかりと焼いた方が食感と味が良くなる。