



| | | | | |
|------|---|----|-----|----|
| 事務職員 | 係 | 主任 | 副主任 | 校長 |
|------|---|----|-----|----|

中村

令和4年 第31号 8月

熊本市南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

HP QRコード



学校給食会だより



理事長：緒方 明治

日頃から公益財団法人熊本県学校給食会に対しまして、ご理解とご協力をいただいていますことにお礼申し上げます。

いくつかの学校を訪問させていただきました。それぞれで学校で感染防止対策を取り学校行事等が実施され、子ども達の活気あふれる様子が徐々に戻りつつあるのを感じます。



さて、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化する中で、物価高騰による給食費への影響等が懸念されているところです。学校給食会は、物資価格の値上げを極力抑えるようにメーカーと交渉を続けており、値上げがあった物資についても2学期は価格据え置きで提供したいと思っております。

また、現場で現在使用していただいている物資の中で、値下げができるものについても紹介していきます。今後も、コロナ感染等による緊急対応も含めて学校給食が円滑に実施できるように、学校給食の現場を支援していききたいと思います。

次に、学校給食用パンについてですが、熊本県パン協同組合及び熊本製粉株式会社と協議・試作を重ね、2学期から現在提供しているすべてのパンを国産小麦粉100%（県産小麦粉50%以上）で提供ができるようになりました。九州では初であり、国内6番目となります。

小麦粉のうち50%以上は熊本県産とし、世界情勢が不安定な中ですが、地場産物活用拡大及び食糧自給率向上を図っていききたいと思います。

このように国産小麦粉100%のパンを提供できるのも、地元の熊本製粉株式会社から価格を抑え、製パン性の良い小麦粉を提供していただけたことと、熊本県パン協同組合が全国に先駆けて建てられた全国でも4工場しかない共同工場の存在があるからです。共同工場だからこそ、現在も全県下へ安定的に安全なおいしパンを全国平均よりもとても安い価格で提供できています。

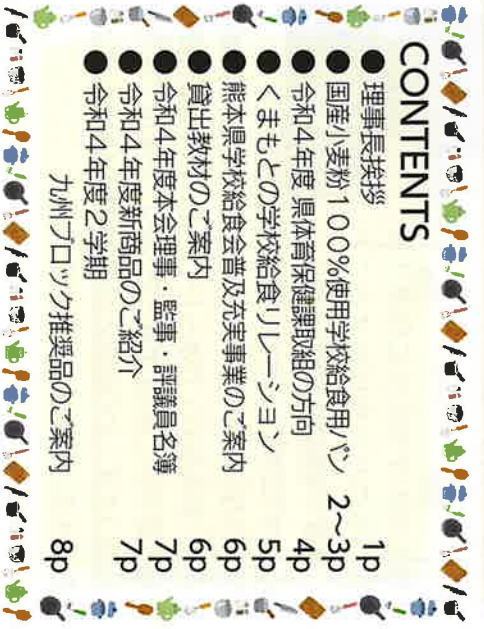
ぜひ、国産小麦粉100%のパンのご使用をお願いします。

これからも学校給食会は、これまで以上に職員一同「子どもたちのために日々の努力を」をモットーに、安全・安心かつ低廉な価格で物資の提供並びに様々な事業の展開はもとより、現場の先生方のニーズに配慮とともにご支援にしっかりと取り組んでまいります。皆様方の一層のご理解とご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。

CONTENTS

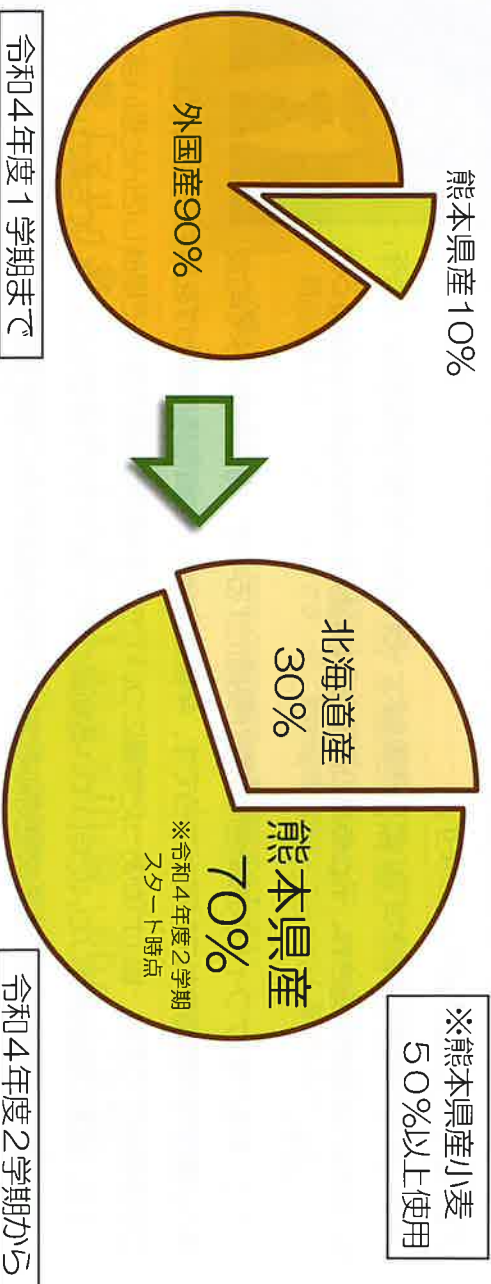
- 理事長挨拶 1p
- 国産小麦粉100%使用学校給食用パン 2～3p
- 令和4年度 県体育保健課取組の方向 4p
- くまもとの学校給食リレーション 5p
- 熊本県学校給食会普及充実事業のご案内 6p
- 貸出教材のご案内 6p
- 令和4年度本会理事・監事・評議員名簿 7p
- 令和4年度新商品のご紹介 7p
- 令和4年度2学期 8p

九州プロック推奨品のご案内



令和4年度2学期より 学校給食用パンを 国産小麦粉100%で提供します!

令和4年度2学期より、熊本県産小麦70%、北海道産小麦30%の小麦粉を使用したパンの提供を開始いたします。今後は、小麦粉の生産状況等に合わせ、配合割合が変動する場合がございますが、熊本県産小麦50%以上を使用した国産小麦粉100%の学校給食用パンを提供します。



～ 国産化に向けての取り組み ～

昨年度から、品質の優れた国産小麦粉での学校給食用パンを完成させるため、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社との3社にて、協議・試作を重ねて参りました。

①生地のパたつき、②発酵時間の違い、③生地が膨らみづらいという3つの課題に対し、製造については熊本県パン協同組合、小麦粉については熊本製粉株式会社の尽力があり、国産小麦粉100%のパンの提供が可能になりました。 (協議・試作の詳細は右ページにて)



3社での協議 (試食の様子)

熊本県パン協同組合
理事長 永田 昭一



熊本県の学校給食に国産小麦100%のパンを提供することは、長年学校給食に携わってきた私にとって悲願でした。全国で4カ所しかない、熊本県パン協同組合の共同工場と地元製粉会社(熊本製粉)があったこと、県学校給食会、特に緒方理事長の熱意があったからこそ実現できたことだと思います。よりの副食と合う食食用パンとして、食パンでもらえることを嬉しく思います。

熊本製粉株式会社
取締役営業本部長
山口 祥夫



小麦の栽培技術、製粉技術、製パン技術の3つが向上し、国産小麦100%のパンを提供できる準備が整いました。子どもたちに食べてもらえることを嬉しく思います。これからも学校給食用パンへの小麦粉の安定供給に努めて参ります。

～協議・試作について～

熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社との3社にて国産小麦粉100%を目指す中、大きく3つの課題について、協議・試作を重ねてきました。これらの課題を乗り越え、国産小麦粉100%のパンを提供することが可能になりました。

課題① 小麦のたんばく値が低く、生地がバたつき、製造機器に付着しやすい。

改善① 製造機器の調整を行った。
・小麦粉の配合の調整を行った。
(北海道産「ゆめちから」導入。)



混ぜた生地の状態の確認
(課題①)



製造機器(丸目機)動作
調整の様子(課題①)



生地の発酵状況の確認の様子
(課題②)



試作品(食パン)の焼成
(課題③)

課題② 小麦粉の配合によって、発酵時間がそれぞれ違う。

改善② 試作を重ね、小麦粉の特性を捉えるよう努めた。

課題③ 焼成の際、生地の膨らみが少ない傾向がある。

改善③ 焼成時間、焼成温度の調整を行った。
・小麦粉の配合の調整を行った。

国産小麦粉100%の 学校給食用パン完成

～パン品質審査会の実施～



パン品質審査会の様子

令和4年7月15日(金)本会2階会議室にて、「令和4年度第1回学校給食用パン品質審査会」を開催し、審査委員の皆さまに、2学期より使用する予定のパン(国産小麦粉100%使用)を試食していただきました。

試食後の感想では、「小麦の香りがある。」「噛みしめると快い小麦の味がした。」など、食食用パンに向いているという評価を多くいただきました。



これから子どもたちのため、おいしいパンを届けます!