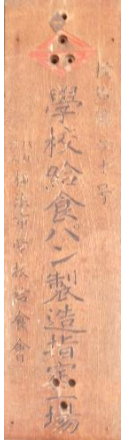




テストベーキング見学会



平成 29 年 8 月 27 日(日)に第 14 回食材塾を開催しました。金沢区福浦にある『横浜市総合パン・米飯協同組合』の工場で、9 月からの学校給食開始を控えた機械の試運転に伴い、給食のパン・ごはんの製造工程を見学しました。

(参加者 学校関係者 22 名)



↑ 案内と説明をしてくださった皆様

白衣・帽子・マスクを身に付け、ローラー掛け、手洗い・消毒、エアシャワーを通過して 工場見学に出発！



ローラー掛けで
混入ゼロ！

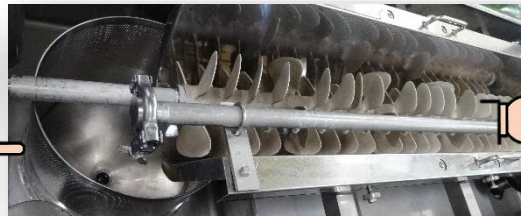


↑ エアシャワー内部

ごはんの製造工程の見学



↑ 米を貯蔵するタンク。
米や小麦粉を保管しているので、室内は 20℃に保たれている。



↑ 洗米機で米をとぎ、パイプを通して水に漬けられる。



金属検出機を通して異物がないか確認。↓



↑ 炊きあがったごはん。
←クラスごとの容器に入れられる。



↑ 浸漬後の米はベルトコンベアーで運ばれ、蒸気で炊き上げられる。



↑ 最後は人の目で確認したをする。

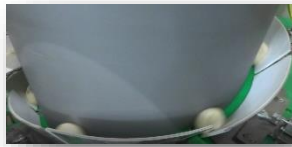


← 出来上がったごひんは、各学校へ配送。

パンの製造工程の見学



↑ 発酵したパン生地が入れられていたところ。
1回の作業で 約 4000 食のパンが出来る。



↑ 分割されたパン生地は
機械で丸められる。

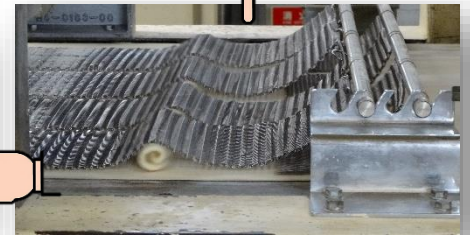
20 分間、生地を休ませる。→



↓ 天板に並べ、最終発酵へ。



↑ 焼きあがったパンがオープンから出てくるところ。



↑ モルダー(展圧機)で形を作る。



← 冷められたパンは、ごはんと同様に金属検出機
と人の目でチェックされ、包装される。

見学を終えて ~参加された皆様からの感想を一部紹介します

日頃給食でいただいているごはん・パンの製造工程を拝見し、今まで以上に「ごはん・パンをたくさん食べよう」と声をかけやすくなった。見学の様子を学校に持ち帰り、調理関係者だけでなく、先生や児童にも伝えたい。貴重な体験をさせていただき、機会があればまた参加したい。周りの調理員にも勧めたい。



熱心に写真を撮ったり、説明を聞いたりする参加者

手洗い・ローラーかけから始まり、製造や洗浄まで見学させていただき、衛生管理が徹底されていて安心した。ごはんは、麦・はいが・白飯いずれも毎回おいしくいただいているが、蒸気式で炊いていると聞き納得した。丁寧な説明でわかりやすかった。わからないことを質問したらすぐ回答をもらった。

現場で働く方は毎日、暑い中で作業されていることに感謝します。子どもたちが食べるまで、衛生・温度に気を遣った作業をされていることに気づきました。子どもたちにいろいろ教えたいと思う。



ごはんのラインでスクルーみたいな羽根で洗うことに驚き、蒸気で炊くことに驚き、金属探知機に驚き、すごい一言でした。パンのラインでも、大人がすっぽり入ってしまう位大きな容器で第一発酵しているのに驚き、くるくる回りながらパンを捏ねることに驚き、衛生的な工程で驚き、大変貴重な体験をありがとうございました。

アンケートでは、参加された 22 名全員が「とても役に立った」内容であると回答しました。横浜総合パン株式会社の皆様、ありがとうございました。