



テストベーキング見学会

令和4年8月25日(木)に第21回食材塾を開催しました。金沢区福浦にある『横浜総合パン株式会社』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、給食のごはん・パンの製造工程を見学しました。

(参加者 学校関係者 24 名、教育委員会事務局3名)



↑案内と説明をしてくださった皆様

帽子・つなぎの白衣・マスクを身に付け、ローラー掛け(今回はデモのみ)、手洗い・消毒、エアシャワーを通して 工場見学に出発！



ローラーがけのデモ。丁寧に異物を取り除きます。



見学者は帽子とつなぎの白衣を身に付け、全身を蔽います。



洗浄・消毒・乾燥ができる手洗い施設



エアシャワーを通過してよいよ工場内へ！



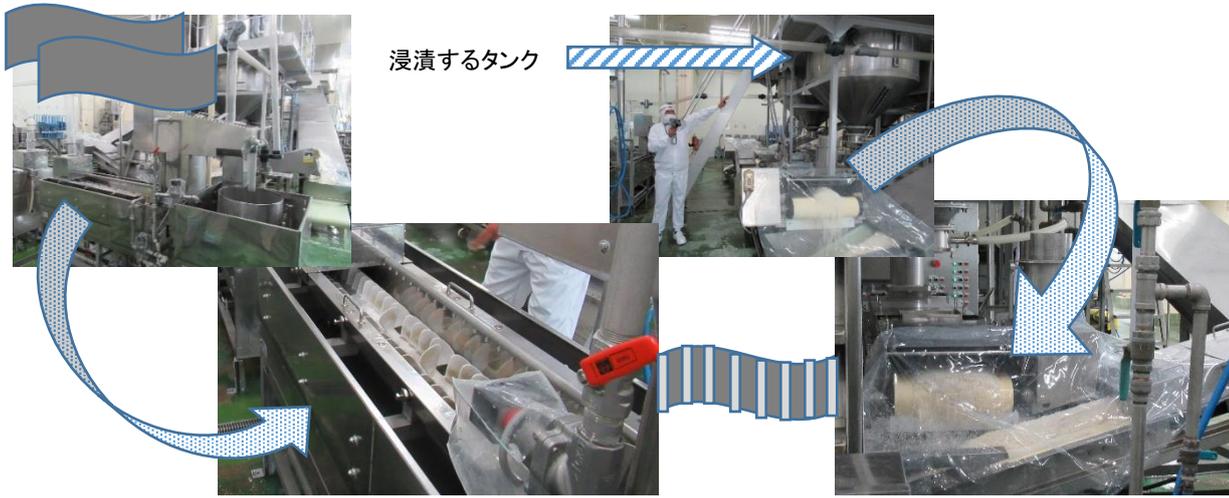
ごはんの製造工程の見学



米や小麦粉を保管する倉庫。20℃に温度管理がされている。



倉庫から洗米機に米が送られる。



浸漬するタンク

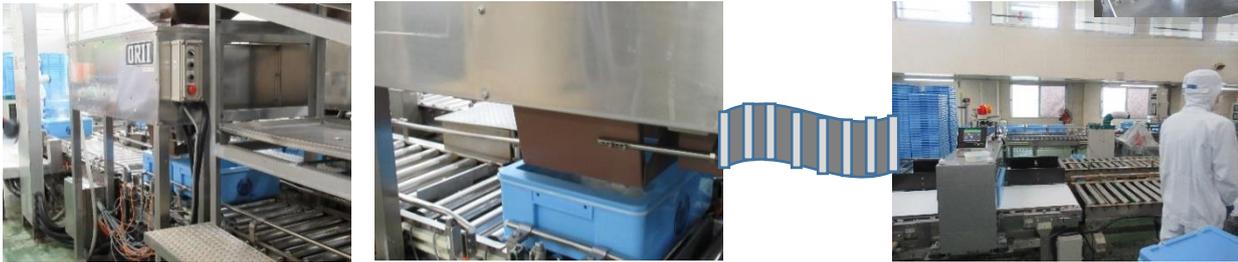
↑ 洗米機で米をとぎ、パイプを通して水に漬けられる。

↑ 浸漬後の米はベルトコンベアーで炊飯機に運ばれる。



↑ 炊飯機に入り、蒸気で炊き上げられる。

炊飯機からごはんが出てくる場所 ↑



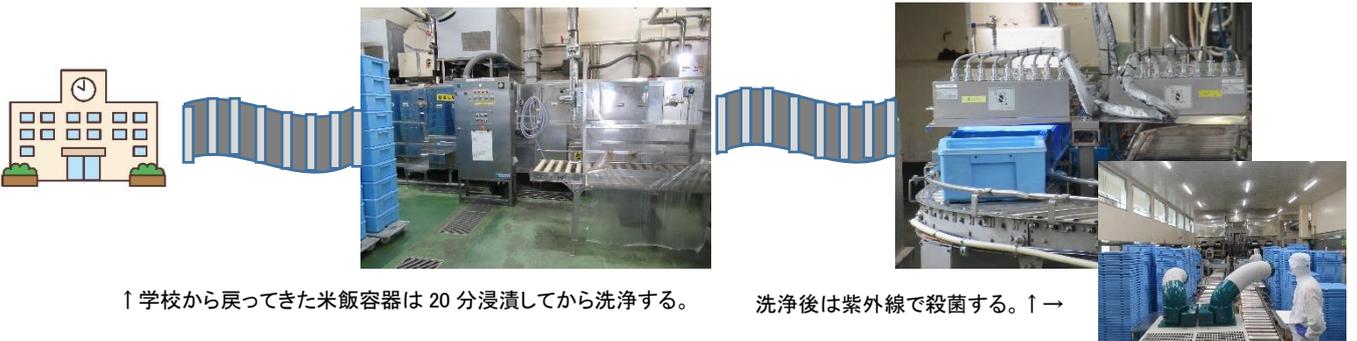
↑ 炊きあがったごはんはウエイトチェッカーで指定した重量がクラスごとの容器に入っていく。

↑ 金属検出機を通して異物がないか確認する。



↑ 最後は人の目で確認しふたをする。

↑ 学校へ出発するごはんをトラックに積むための搬出口



↑ 学校から戻ってきた米飯容器は 20 分浸漬してから洗浄する。

洗浄後は紫外線で殺菌する。↑ →

パンの製造工程の見学



↑ 温度管理された倉庫に並ぶ小麦粉



↑ 材料を混ぜ合わせるミキサー



↑ 生地が入ったボックスが並ぶ発酵



↑ 20 分間、生地を休ませる。



↑ 分割されたパン生地を丸める機械



↑ モルダーで形を作り天板に並べ、
最終発酵へ。



↑ 焼きあがったパンがオーブンから出てくるところ



←オーブンから出てきたパンを吸いつけてレーンに並べる。



↑ 焼き上がってすぐに包装すると水滴がつくため、冷ます工程を入れている。



↑ 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

大量に生産していて、全て全自動の工程だと思っていた。手で丸くしている、仕上がりの目視、包装の確認、重量の検査等、すごいと思った。

洗浄の工程を実際に見ることができ大変貴重な経験することができた。

工程ごとにさまざまな機械があってとてもおもしろかった。

パンの発酵や焼き時間を種類によって変えているのでおいしさも考えてくださっているのがうれしく思った。

熱心に説明を聞く参加者

他の栄養士をはじめ、先生方、子どもたちに伝えていきたい。

日々の給食を残さずに感謝していただこうと思った。多くの人の手が加わっていることが分かった。

衛生面の取組や暑い中での作業を知り感謝の気持ちでいっぱいです。