



# テストベーキング見学会



2023年8月25日(金)に第24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」様の9月からの学校給食開始を控えた機械試運転(テストベーキング)に伴い、給食用のごはん・パンの製造工程を見学しました。

(参加者 学校関係者19名、教育委員会事務局3名)



見学用白衣(つなぎ)・ネット帽子・マスクを身に着け、工場内に出発!  
(実際に行っているエアシャワーやローラー掛けは、今回はデモのみ)



## ごはんの製造工程の見学



米や小麦粉は 20℃に温度管理がなされた倉庫に保管されています。

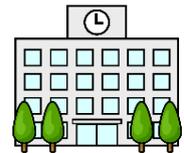
米は、倉庫から洗米機に送られ、洗米されます。その後、パイプを通してタンクに運ばれ、ここで1時間浸漬されます。ベルトコンベアで炊飯機に運ばれます。





炊飯機では、蒸気で米を炊き上げます。  
蒸し時間は約 40 分です。

炊き上がったごはんは、ウエイトチェッカーで指定した  
重量が飯缶に入ります。



金属検出機を通して異物がないか確認し、  
最後は人の目で確認して、ふたを閉めます。

学校から戻った飯缶は、20 分  
浸漬後、洗浄します。



## パンの製造工程の見学



材料をミキサーで混ぜ合わせます。大きな入れ物  
で発酵させます。(室温27℃・湿度 75%・4時間)  
この容量で約 4000 個のパンができます。



発酵されたパン生地を分割機で切り分け、丸め機  
で丸めます。丸めた生地は、プルファーという機械  
で 20 分間休ませます。



モルダー(展圧機)で形を作り、天板に並べて最終発酵させます。  
(室温 38℃・湿度 80%・45 分間)

オーブンで焼き上げます。(200℃・12 分間)



金属検出機を通して異物がないか確認し、最後は人の目で確認します。

デパンナーという機械で天板からパンを吸い上げてレーンに並べ、30 分間冷まします。包装時の水滴を防ぐためです。



## 見学を終えて

参加された方の感想を一部紹介します



・異物混入防止対策、衛生管理が徹底していて子どもたちに安心、安全なパンやごはんが届けられていることを改めて確認することができた。





・規模の大きさや温度・湿度は体験してこそわかるものだと思います。



・センサー式の 30 秒タイマーでコロコロを行うなど衛生管理がしっかりされていたので学校給食の現場でも見習って生かしていきたいと思った。



・給食室と同様、とても蒸し暑く作業される方は大変だなと改めて感じた。

・工場の人にとって日常のことも、自分にとってははすごく、驚きの連続だった。



・人がやる場所と機械がやる場所が分かれていて、効率的かつ品質もよいものになっているのかと思った。



・普段の作業で働いている方々のご苦労を知ることができた。子どもたちにぜひ伝えていきたいと思った。



・工場のみなさんが笑顔で挨拶してくださって、素敵な工場だと思った。



アンケートでは全員が「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。