

平成 30 年度学校給食用米粉パン技術講習会及び
委託加工工場衛生管理講習会報告

次のとおり講習会を開催しましたので報告いたします。
(受講工場 29 工場 受講数 43 名)

1 趣旨

新潟県が実施する「学校給食米粉製品供給拡大事業」の一環として開催するものであり、学校給食用米粉パンの品質並びに製造技術の向上を図ることを目的とする。

また、学校給食における食中毒及び異物混入事故防止のため、委託加工工場の衛生管理の徹底を図ることを目的とした衛生管理講習会を併せて開催し、各工場での実践的な取組みについての意見交換等を行うとともに、衛生管理についての意識の向上を図るものとする。

2 主催

新潟県
公益財団法人 新潟県学校給食会

3 共催

新潟県パン協同組合学校給食部会

4 対象者

学校給食用パン・炊飯委託加工工場代表者、製造技術者、食品衛生責任者等

5 期日及び会場等

期 日	会 場	電話番号	参集範囲
7 月 30 日 (月) 9 : 30 ~	株式会社 丸三商会 新潟市中央区八千代 1-3-3	025-241-0303	県内全域

6 講習内容及び講師

(1) 実技講習

・講師 新潟県パン協同組合 理事長 山田 明彦 様

(2) 研究協議

・テーマ 「米粉パン製造技術向上について」

(3) 講義 I

・演題 「米粉パンの硬化抑制について」

・講師 新潟県農業総合研究所食品研究センター
穀類食品科 専門研究員 本間 紀之 様

(4) 報告事項

・内容 「委託加工工場における衛生管理の現状について」
・報告者 公益財団法人 新潟県学校給食会 基本物資係

(5) 講義 II

・演題 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について」

・講師 新潟市保健所 食の安全推進課 南食品環境センター 副主査 平 裕幸 様

7 日程

9 : 00	30	9 : 45	12 : 30	13 : 15	35	14 : 20	30	14 : 50	16 : 00	10
受付	開会	実技講習	昼食 休憩	研究協議	講義 I	休憩	報告事項	講義 II	閉会	

【講習会風景】

新潟県パン協同組合 理事長 山田 明彦 様



米粉パン実技講習



講義 I

新潟県農業総合研究所食品研究センター
穀類食品科 専門研究員 本間 紀之 様



講義 II

新潟市保健所 食の安全推進課
南食品環境センター
副主査 平 裕幸 様

