

令和2年度学校給食用米粉パン品質審査会実施報告

公益財団法人 新潟県学校給食会

実施日	令和2年10月14日(水)
場所	公益財団法人 新潟県学校給食会 大会議室
審査委員	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、 新潟県農業総合研究所 食品研究センター 穀類食品科 主任研究員、 新潟県パン協同組合理事長、新潟県学校給食会理事長 以上4名
審査方法	当会制定の「学校給食用米粉パンの品質採点基準」に基づき、コッペパン・丸パン・結びパンの外観、内相、食味について審査し、合計の点数により判定した。
判定基準	点数配分 外観:30点、内相:35点、食味:35点 合計:100点 A:優良(80点以上)、B:良好(79.9~70点)、C:要努力(69.9~65点)、D:要改善(64.9点以下)
審査結果	・コッペパン (13工場) A判定 4工場(30.8%) B判定 7工場(53.8%) C判定 1工場(7.7%) D判定 1工場(7.7%) ・丸パン (2工場) A判定 0工場(0.0%) B判定 2工場(100.0%) C判定 0工場(0.0%) D判定 0工場(0.0%) ・結びパン (3工場) A判定 0工場(0.0%) B判定 3工場(100.0%) C判定 0工場(0.0%) D判定 0工場(0.0%)
総評	・今年度は、原料米をコシヒカリからこしいぶきにし、減塩化をした最初の年である。 ・昨年に比べ、全体的に品質が下がった。 ・まだ、製造の仕方が確立されていないようである。 ・ミキシングの時間など、原料米がコシヒカリの時と変えて、調整が必要かもしれない。
審査後の対応	・Cランク以下の工場については、品質向上のための個別指導を実施する。 ・また、今回は全体的に出来が悪いため全工場を対象に技術指導を開催する。その際は、地区ごとの少人数で集まり、密にならないように実施する。