

# 第12回 食材塾 報告



横浜市総合パン協同組合

## テストベーキング見学会

平成28年8月28日(日)に金沢区福浦にある「横浜市総合パン協同組合」様の工場で機械の試運転に伴う、給食用のパン・ごはんの製造工程を見学しました。



案内と説明を下された皆様

参加者を2班に分けて、製造ラインの間近で、日頃見学することができない製造工程を見せていただき、「大変よかった」と全員の方から満足の声をいただきました。(参加者：学校関係者28名)

エアバキューム、エアシャワー、手洗い・消毒をし、工場の中へ



参加者からのコメント

(一部です)

給食では欠かせない主食であるパン、ごはんがどのように作られているか初めて知る事ばかりでした。衛生面についてエアシャワーが取り入れられていたり、身なりもきちんとしていて意識の高さがうかがえました。

3年生の工場見学で利用させていただく際の子どもたちの目が輝くことを楽しみにしています。

## ～ パンの製造工程の見学 ～



発酵した生地は分割機で決められた大きさに切り分けられ、丸められる。



成形されて、もう一度発酵させてからオーブンへ。



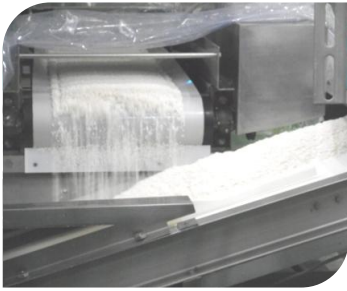
焼き上がり！ 1回の作業で4,000食分できます。



横浜市内の公立小学校の給食用パンの大部分がこの工場で作られています。

パンの焼き上がりPM5時。翌日学校へ届けます。

# ～ ごはんの製造工程の見学 ～



自動洗米されて



パイプを通り蒸気で炊きます



炊き上がり



お米を夜中に仕込み、夜中に炊いて  
朝、7時に炊き上がり、学校に60度の温度で届けます

全ての工場ラインを詳しい説明とともに見学でき、パン、ごはんの製造への理解を深めることができました。特に、ごはんを蒸気で蒸して炊いていることは本日初めて知ったので驚きでした。

## 安心・安全のために！

機械で  
チェック



人の目で  
チェック



伝えたくて

## 熱心に取材！

学校に届けられるパンや米飯の製造を間近で見ることができ、感動しました。撮影を許可していただきありがとうございました。掲示物に活用できます。



いつもは見ることのできない部分まで見ることができ、とても貴重な経験になった。

子どもたちにも見学させてあげたいと感じました。見学の成果を子供たちに見せて上げたいと思います。

自分の学校の子どもたちに是非、今日教えていただいたことを伝えたい。

\* 本日学んだことを子どもたちや先生、栄養士に広めていきたい。  
\* 子供や保護者に伝えたい。