

平成 28 年度 第 2 回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

○平成 28 年 11 月 25 日（金）13：30～14：10

○石川県庁舎 1811 会議室

○出席委員：16 名

1 開会挨拶……竹田委員

2 議 件

(1) 本会内容指定商品について

現・改良（新）のスクールミンチカツの試食

[感想]

○新はかたくて、肉が強過ぎる。

○新の卵が抜いてあるのは嬉しい。

○現の方がおいしい。

[給食会]

- ・感想を踏まえ、次回までに、肉の割合を減らし、野菜を増やした再改良した商品を提出する。

(2) 平成 29 年 4 月以降新規取扱商品（短冊チーズ）について

サンプルを研究委員に回覧

[給食会]

- ・4 月以降取り扱う。
- ・350 円前後の価格になる。

(3) 委員提出議題について

※基本物資

基本物資納入業者への指導を今後も継続してほしい。

[給食会]

⇒状況にもよるが、できる限り現場へ出向き指導等に心掛けたい。

○パンについて

*多数の成形不良のパンが、事前に連絡もなく納品された。

[該当業者の聞き取り]

⇒仕込担当者が急に退職したため、慣れぬ者が配合を間違えた。大変申し訳ないと思っている。

*ぱさつきがあったり、パンの出来がその時によってかなり異なる。

[該当業者の聞き取り]

⇒考えられるとしたら、冷え込んだ日、箱詰めするまでにパンが冷え切ってぱさつたのではないかと。特に小さいパンはそのようになりやすい。また、官能検査では異常がないので、ぱさつきの場合と同じ原因ではないかと思う。

やはり、その日の気象状況も考慮して、おいしいパンづくりに心掛けたい。

*クロワッサンの生地で、卵を抜くことはできないか？

[該当業者の聞き取り]

⇒卵を除くことはできる。

[給食会]

⇒次回、「卵あり」と「卵なし」を準備するので、食べ比べてほしい。

*乳、卵不使用のパンは注文できるか？

*キャロットパンを卵抜きで作ることはできないか？

[パン組合への聞き取り]

⇒製造はできる。ただし、学校給食では大量に製造するため、個別の児童生徒に対してとなると難しい。

*醗酵などの関係で、パンの塩分をこれ以上控えることは難しいと聞いているが。

[パン組合への聞き取り]

⇒減塩パンは製造できる。しかし、塩分は味に直結し、生地の上まりも違ってくる。基準は2.0%、下げてもせいぜい1.8%である。

○米飯について

*9月末、精米の袋に虫やごみが見られた。給食センターの保管も含め、お互いに気をつけたい。

[該当業者の聞き取り]

⇒精米機や色彩選別機等のメンテナンスを十分に行い、保管庫等の状態にも注意を払う。

○一般物資について

*「冷凍ほうれん草」を復活してほしい。

[給食会]

⇒天候不順等による野菜不足が深刻である。野菜の出回りが本格化すれば、価格も安定してくる。

○その他

*「取り扱い物資一覧表」に加除訂正した最新のものがHPで見られるとありがたい。また、季節商品だけでも毎回アップされるとよい。

[給食会]

⇒冬休みをめぐりに頑張りたい。

(4) その他

パン品質審査会

- ・講義：「学校給食用パンの審査方法」について
- ・審査・講評

