



物資検討会 ありがとうございました！



2月中に7ブロックに分けて開催しました6年度上半期分物資検討会では、206名の皆様にご来場いただきました。日程調整や会場運営等、各地区役員の皆様には大変お世話になりました。

商品説明コーナーでは、メーカー担当者から商品の特徴や調理法などを聞くだけでなく、参加者からの質問や要望を伝えることもできました。試食コーナーでは、チェックリストに書き込みながら試食する姿が見られました。

商品サンプルの希望がありましたら、営業担当者までお申し付けください。



新しい商品だけでなく既存品の展示・説明もあり良かった。

ゆっくり味を見られました。



県北は、日立市南高野調理場の会議室と見学室兼食堂をお借りました。



《検討希望の多かった商品》



沖縄パインゼリー



- ・果肉と果汁が入っていて美味しい。
- ・7月に使用したい。
- ・ちょっと高め。

手切りヒレカツ



- ・手作りの感がある。
- ・美味しかった。
- ・もう少し大きい規格も希望。

ゆで干し大根



- ・切り干しより食べやすい。
- ・動画紹介が良かった。
- ・歯ごたえがあり美味しかった。

(文責 山崎)

令和5年度第2回給食用パン抜取り審査会開催



給食用パンの品質向上と美味しいパンを安定して提供することを目的とした審査会を2月29日(木)に、本会会議室にて開催しました。



今回は、コッペパン22点、食パン3点について、昭和産業(株)の金子審査委員長ほか5名の審査員の方に審査していただきました。

パンの外観と内相(す立ち、色、香り、味など)を点数化し、優・良・可で判定しました。審査結果は、優11点、良13点、可1点でした。
「冬場は気温が低いので、生地が固めになったり、発酵不足気味になったりする。また、乾燥対策も必要なのでパン作りには難しい時期にもかかわらず、良いパンが多かった。」との講評をいただきました。

《優判定の中で、品質の良かったパン》



(株)大洗給食



西村パン(有)



(有)金来屋

いつもありがとうございます。



パンの配合が変わります！



パン用小麦粉に使用している県産小麦「ゆめかおり」を今までより10%増やし、県産小麦30% 輸入小麦70%の配合に4月から順次変更します。また、副原料の脱脂粉乳は、2月から輸入品を国内産に順次切り替えています。

30%

《2月細菌検査結果》

A 凍結前加熱済み及び無加熱摂取商品

- ・ほぐしささみ水煮((株)SN食品)
- ・チキン照焼パティ(マルイ食品(株))
- ・フチたい焼き(ピアット(株)) ほか27品

B 凍結前未加熱商品

- ・冷凍ささみ揚げ(オーケー食品(株))
- ・学給用ポークコロッケ((株)トージツフーズ)
- ほか16品

検査の結果、いずれの項目も基準値内でした。

その他の商品につきましては本会HPをご覧ください。

