

給食会たより

令和4年度第4号
(公財)熊本市学校給食会
R4.7.31 文責：本郷

登録業者工場視察研修会(炊飯工場)

学校給食に携わっておられる先生方を対象に登録業者工場視察研修会を実施しています。生産現場を視察し工場の方から創意工夫していることや衛生面で留意していること等を直接お聞きすることによって、先生方との信頼関係を深める機会としています。

7月25日に「株式会社永田パン」の炊飯工場を視察させていただきました。工場内を見学した後、ビデオを視聴しながら永田パンの永田専務に説明させていただきました。

自動化されている炊飯ラインの主な流れは右表の通りで、1時間に80釜(1釜7kg)炊けるそうです。②～④は送米機を使って自動で行い、⑤は人が釜の中の米と水をならしめます(目視も実施)。⑥連続炊飯機で炊き上げ(30分)、⑦上下ジグザグに動く立体むらし機で蒸らします(30分)。⑧自動蓋取り搬送機で釜の蓋を取り(取った後目視)、⑨自動反転ほぐし機で釜をひっくり返して、⑨ご飯をほぐした後、⑩ライスチェッカーに表示された重さ分を人がフットペダルを使って炊飯容器に入れ、⑪次の人がご飯をならして(目視)容器の蓋を閉めます。⑫X線検査で金属などの異物が混入していないかを確認した後、⑬学校等へトラックで搬送します。

工場に入る前にエプロンを外して手洗い・消毒、ローラーがけ、エアシャワー、炊飯ラインでの3回の目視とX線検査など衛生管理が徹底されていることがよく分かりました。

朝4～5時から仕込みを始め、米の質によって日々水の量を調節し、炊きあがり均一になるよう気を付けているそうです。電気で炊飯する会社も増えていますが、ここではガスで炊いているそうです。おいしいご飯を提供しようと努力しているので、子どもたちには残さず食べてほしいとのことでした。

炊飯ラインの主な流れ

- ① 納米庫に入れる
- ② 洗米する
- ③ 水に浸す
- ④ 釜に入れる
- ⑤ ならす(目視)
- ⑥ 炊飯する
- ⑦ むらす
- ⑧ 釜の蓋を取る(目視)
- ⑨ ほぐす
- ⑩ 容器に入れる(計測)
- ⑪ ならす(目視) 蓋閉め
- ⑫ X線検査する
- ⑬ 搬送する
- ⑭ 釜や容器を洗浄する



【機械で⑥炊飯し、⑦むらす】



【⑩人が計測しながら容器に入れる】