

令和7(2025)年7月25日(金) 会場:フードパル熊本

学校給食関係職員対象研修

(公財)熊本市学校給食会主催

給食会たより

令和7年度 第2号
(公財)熊本市学校給食会
R7. 8. 1 文責:上島

給食用物資納入懇談会 (豆腐蒟蒻類納入協同組合編)

講話



毎床 桂子 氏
(熊本市学校給食豆腐こんにゃく類納入協同組合事務局長)

熊本市学校給食豆腐こんにゃく類納入協同組合は、熊本市内の8業者にて市内の全小中学校に豆腐やこんにゃく類を納入しています。
生の豆腐なので、温度管理等が難しいです。



熊本市内を
8業者で対応
しています。



(公財)熊本市学校給食会理事長
酷暑の中、研修会に参加いただきありがとうございます。
今回の研修では、豆腐の製造工程等について動画や講話にて説明していただき、2部では、実際の豆腐作りも体験していただきます。

豆腐は、「**豆乳**」と「**にがり**」の量で出来上がりが決まります。温度管理も大切です。

豆腐作りに体験



おから



豆乳



にがり



成型



川元氏・山本氏(理事長)・木村氏

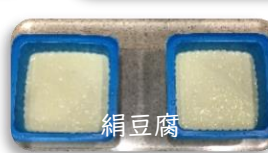


閉会後の集合写真

出来上がった豆腐です。木綿豆腐の方は固まりが少し悪かったようです。



木綿豆腐



絹豆腐



型だし・水さらし



カット

(有) やっこ柳澤食品
豆腐製造の様子(絹豆腐)