



1 仕込 (ミキサー)



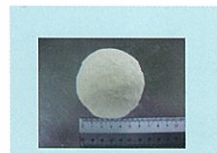
粉70gは容積124ccで、パンになると500ccの容積になります。

2 分割 (デバイダー)



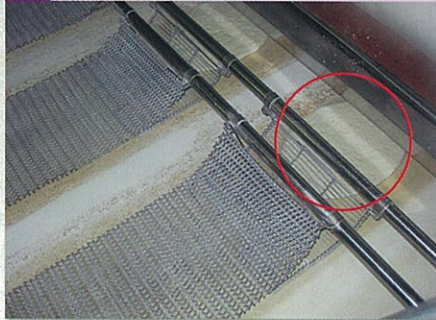
大量にこねた生地を1個ずつの重量に分割します。

3 丸め (ラウンダー)



分割した生地を野球ボールのように丸め、約15分間発酵させます。

4 ガス抜き (モルダー)



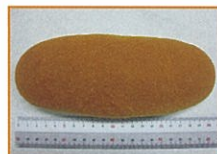
膨らませた生地をローラーの間を通過させてガス抜きをします。

8 パン箱へ (梱包室)

クラスごとにパン箱に入れます。



7 焼成 (トンネルオーブン)



トンネルオーブンで200～220℃で9分間焼きます。



6 第2発酵 (ファイナルプルファー)



温度(38℃)湿度(80%)の発酵室に約1時間入れ、パン生地を大きく膨らませます。



5 成形 (モルダー)



平らになった生地を巻きあげて棒状にします。



パン品質審査会 (岡山県内の学校給食パン工場のパンの抜取審査を年2回実施)

体積測定



外相審査



内相審査



色相審査



食味審査



食育推進にむけての提案

財団法人岡山県学校給食会
URL: <http://www.ogk.or.jp/>