

令和5年度大阪府学校給食用パン実技講習会開催要項

1. 趣 旨 パンに関する基礎的な知識及び製パン技術等の研修を行うことにより、パン給食に対する関心と意識を高め、食に関する理解を深めることにより食育の推進と学校給食の充実を図るものとする。
2. 主 催 公益財団法人大阪府学校給食会
大阪学校給食パン・米飯協同組合
3. 実施日 令和5年 8月 2日（水）・3日（木）
4. 対象者 栄養教諭・学校栄養職員・給食主任・学級担任等
5. 定員数 20名 （定員を超えた場合は当給食会で調整します。）
6. 講習費 無 料
7. 講 師 藤井 憲一 氏（パン製造特級技能士・当給食会製パン技術コンサルタント）
8. 講義及び実技内容
 - (1) 講義
 - ・パンの基礎的な知識
 - ・パンの製法について
 - (2) 実技
 - ・学校給食用小麦粉を使用したパンの製造実技
 - ・パンの品質判定
9. 日 程

第1日	9：45～10：00	受 付
	10：00～12：00	開会、製パン実技
	12：00～13：00	昼食 休憩
	13：00～16：00	製パン実技・講義
第2日	9：45～10：00	受 付
	10：00～12：15	講義及び品質判定実技、製パン実技
	12：15～13：15	昼食 休憩
	13：15～16：30	製パン実技、講義
	16：30	閉会

10. 会 場 大阪パン会館 TEL 06-4304-8191
大阪市中心区内久宝寺町3丁目2番1号 [別添地図参照]
地下鉄「谷町四丁目」駅下車⑧番出口から約500m
または、地下鉄「谷町六丁目」駅下車⑤番出口より約450m
11. 締 切 令和5年6月30日(金)までに申込用紙と事前アンケートを併せて
FAXまたはメールにてお申込ください。
(FAX 06-6942-4777)
(E-mail osaka.s@oskz.com)

12. その他

- (1) 受講者は、白衣・帽子または三角巾と筆記用具、パンをお持ち帰りいただくためのエコバッグ等かばんを持参して下さい。
- (2) 受講者は、2日間同一人が受講して下さい。
- (3) 参加者が決まりましたら、後日、参加者宛に詳細案内をお送りします。
- (4) 昼休憩は進行の都合上遅れたり短くなる場合がありますので、ご了承下さい。
(昼食は会場近くにコンビニがありますが、なるべくご持参ください。)
- (5) 原則1市町村(校)につき2名の申込とします。
(定員を超えた場合は申込用紙(1)の方を優先して受講いただくよう当給食会で調整しますのでご了承ください。)

連絡先	公益財団法人大阪府学校給食会
	総務食育推進課 担当：花田
	物資企画課 担当：北村
	電話06-6942-3840
	FAX06-6942-4777