



# 大阪府学校給食「出前パン作り教室」 タイムスケジュール

平成28年度は府内20箇所が出前パン作り教室を実施予定です。

	教室開始	5分	 <p><b>*パンのことをよく知ろう!!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフ紹介、給食会の紹介</li> <li>・パンの製造工程及び講習会手順説明</li> </ul>	参加者
120分	100分	展開	<p><b>*パンを作ってみよう!!</b></p> <p>小麦粉：2kg          配合 砂糖8% 油脂6% 粉乳4%          塩1.8~2% イースト3% EF0.3% 水62%          捏上温度24℃~26℃</p> <p>生地1</p> <p>分割</p> <p>丸め</p> <p>成形</p> <p>ホイロ</p> <p>焼成</p> <p>冷却</p> <p>生地2</p> <p>ミキシング</p> <p>発酵</p> <p>パン屋さんの指導で頑張って コッペパン作りに挑戦です</p> <p>小麦粉が「生地」に 変化する様子観察</p> <p>パンの原材料の説明3分→ミキシングデモ (藤井先生)</p> <p>自社工場でパンが出来るまでをパワーポイントを使用して説明 10分 (社長さんや工場長にて)</p> <p>子ども達からの質問タイム 5問ほど 5分</p>	
15分	まとめ	食べる	<p><b>*作ったパンを味わってみよう!!</b></p> 