

大阪府学校給食「出前パン作り教室」 タイムスケジュール

今年度は府内20箇所が出前パン作り教室を実施予定です。

| | | | | | | |
|-------------------------|------|---|---|---|---|---|
| 教室開始 | | *パンのことをよく知ろう!! | |  |  |  |
| 5分 | 導入 | <ul style="list-style-type: none"> ・スタッフ紹介、給食会の紹介 ・パンの製造工程及び講習会手順説明 | | | | |
| *パンを作ってみよう!! | | | | | | 参加者 |
| 120分 | 100分 | 展開 | 生地1 | 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℃ |   | |
| | | | 分割 |  | | |
| | | | 丸め |  | | |
| | | | 成形 |  | | |
| | | | ホイロ |  | 生地2 | |
| | | | 焼成 |  | ミキシング |  |
| | | | 冷却 | | 発酵 |  |
| | | | | | | <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>小麦粉がパン生地に変化の様子を観察</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>自社工場で作れ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> |
| *作ったパンを味わってみよう!! | | | | | | |
| 15分 | まとめ | 食べる |      | | | |