

平成30年度大阪府学校給食「出前パン作り教室」実施要項

1. 趣 旨
食に関する体験活動と食育推進活動の実践事業として大阪府内の学校に出向き、当給食会が供給するパン用の原材料を使用して、学校給食パンの製造から試食に至るまでの「出前パン作り教室」を実施することにより、児童・生徒並びに関係者の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並びに学校給食用パンの普及充実を行う。
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
後 援
大阪府教育委員会
3. 内 容
府内市町村の学校に出向き、日頃学校給食で食べているパンを作るとともにパンに関する様々な事柄を学ぶ。
◎見る・触る・食する（香り）・学ぶを体験する
①見 る パン原材料の実物を見る
パンが出来るまでの工程を見る（ミキシング、分割、成形等）
パンが膨らむまでの状況を観察する
②触 る パン原料（原料小麦等）を触る
パン生地を触る（混捏途中、混捏後、発酵後）
パン生地を分割、成形を行う
③食する 出来上がった焼きたてパンを食べる（風味、食感の体験）
④学 ぶ パンの歴史、パンが膨らむ理由
4. 講 師 等
藤 井 憲 一
〔（公財）大阪府学校給食会 製パン技術コンサルタント〕
大阪学校給食パン指定工場スタッフ 〔開催学校納入パン工場を予定〕
5. 実施回数
平成30年6月から20回程度

6. 対 象 *大阪府内の小学校4年生以上のクラス
 *ふれあい教室等の学校行事
 *上記以外、主として児童生徒が参加する学校行事
7. 定 員 40名
8. 講習時間 120分 (別添タイムスケジュール表参照)
9. 開催条件 ①家庭科室(または同等設備がある教室)があること。
 ②ガスまたは電子オーブンが2台以上あること。
 *オーブンがない場合は本給食会までご相談ください。
 ③家庭科室に空調・冷房設備がない場合は、開催希望日を7、8、9月
 は避けて記入すること。
 *オーブン等の使用により夏期は教室内が大変暑くなり、熱中症等の
 恐れがあるため。
10. 参加費用 無料 (事業で使用する原材料及び製造に必要な機材は主催者が負担)
11. 申 込 み 開催を希望する市町村、学校は所定の申込用紙に必要事項を記入のう
 え公益財団法人大阪府学校給食会まで申し込むこと。

申込締切日：平成30年5月15日(火)

*申込み多数の場合や希望日程が重複した場合は、当給食会で調整します。