

# 大阪府学校給食用 パン実技講習会

パンの専門家による学校給食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います。

学校給食パンの品質判定方法を学び、普段食べているパンの見方が変わるかも！？様々なパン作りにも挑戦してみましよう！

## ～講習内容～

- (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

実施日	平成30年8月7日(火)、8日(水)
会場	大阪パン会館(大阪府中央区久宝寺町3-2-1)
対象者	栄養教諭、学校栄養職員、学級担任等 (前年度受講された方は除きます。)
定員	25名 (定員を超えた場合は当給食会で調整します。)
参加費用	無料
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)
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(申請中)



パンタン

★申込締切日★

平成30年7月20日(金)

★申込先★

公益財団法人大阪府学校給食会

TEL 06-6942-3839

FAX 06-6942-4777

E-mail osaka@oskz.com