

大給会第42号  
平成23年5月6日

関係市町村教育委員会学校給食主管課長  
関係市町村学校給食会（協会）の長  
学校給食実施各国・府・私立学校長

）様

財団法人大阪府学校給食会  
事務局長 城戸 功  
（公印省略）

平成23年度大阪府学校給食「出前パン作り教室」の開催について（お知らせ）

平素は、本給食会の運営に格別のご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、標記教室を別紙要項により開催いたします。

つきましては、この事業の意義をご理解いただき関係者への周知につきまして、ご協力を  
よろしく願いいたします。

みんなの学校でパン作りに挑戦してみませんか!!

Check!

大阪府学校給食



# 出前パン作り教室



パンはどんな材料からできているのかな～？

パンはどのように作るのかな～？

パンはどうしてふくらむのかな～？



小麦粉・砂糖・塩・イーストなどをこねて、分割、成形、発酵、焼成…たくさんの工程を経て美味しいコッペパンが出来上がります。そんなパン作りを体験しながら、パンの不思議を解き明かしてみませんか！

## 教室内容

\*学校給食パンの専門家がみなさまの学校へ伺います。

\*学校給食で食べているコッペパンを作りながら、パンについての色々なことを学びます。

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  
☆主として児童生徒が参加する学校行事

定 員 : 40名

実施回数等: 平成23年6月から15回程度

時 間 : 120分教室

開催費 : 無 料

開催条件: ①家庭科教室がある小学校

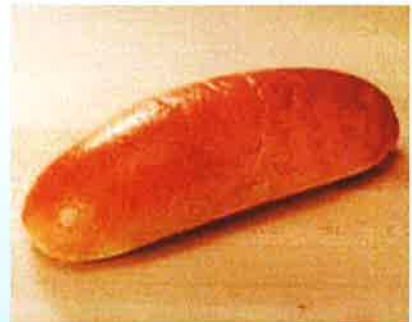
②ガスまたは電子オーブンが2台以上あること。

\*その他、パン作りに必要な材料や機材は主催者で用意します。

主 催 : (財)大阪府学校給食会

共 催 : 大阪学校給食パン・米飯協同組合

後 援 : 大阪府教育委員会



### 内 容

I パンのことをよく知ろう

- ・ パンの歴史
- ・ パンの原材料
- ・ パンを作る機械(工場)
- ・ パンがふくらむ理由

II パンを作ってみよう

III 作ったパンを  
味わってみよう



### 申込み受付期間

平成23年5月10日(火)～27日(金)

問い合わせ:(財)大阪府学校給食会

TEL : 06-6933-7232

FAX : 06-6933-7234

# 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23年度は府内15学校で出前パン作り教室を実施予定です。

教室開始		<b>*パンのことをよく知ろう!!</b>				
5分	導入	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフ紹介</li> <li>・パンの製造工程及び講習会手順説明</li> </ul>				
<b>*パンを作ってみよう!!</b>					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% EFO.3% 水62% 捏上温度24 ~ 26	    	<p>発酵・焼成時間の合間にパンの基礎知識を学びます。</p>  
			分割			
			丸め			
			成形			
			ホイロ			
			焼成			
			冷却			
<b>*作ったパンを味わってみよう!!</b>						
15分	整理	食べる				

## 平成 23 年度大阪府学校給食「出前パン作り教室」開催要項

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府内市町村の学校に出向き、本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、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 (財)大阪府学校給食会  
共 催 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)・学ぶを体験してもらう  
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、成形など)  
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 [(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. 実施回数等 平成 23 年 6 月から 15 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 本事業の開催を希望する学校は下記設備を有すること。

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。

10. 開催費 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  
大阪府学校給食会まで申し込むこと。

受付期間：平成23年5月9日(月)～5月27日(金)

\*申込み多数の場合や開催希望日程が重複した場合は、給食会で調整します。

平成 2 3 年度大阪府学校給食「出前パン作り教室」

開 催 申 込 書

下記のとおり申込みいたします。

申込日 平成 年 月 日

学 校 名			
所 在 地	〒		
電 話		F A X	
代表者氏名		役職	
連絡責任者		役職	
参加対象（小学校 4 年生以上）	年 生		
参加予定児童数（定員 4 0 名）	名		
開催希望日時	第 1 希 望	月 日 ( )	午前・午後 時から
	第 2 希 望	月 日 ( )	午前・午後 時から
	第 3 希 望	月 日 ( )	午前・午後 時から

\* 本事業の所要時間は 1 2 0 分を予定しています。

\* 申込み多数の場合や開催希望日程が重複した場合は、本給食会で調整いたしますのでご了解ください。（後日、開催校へは決定通知を送付いたします。）

\* 開催希望日の変更及び調整をお願いすることがありますのでご了承ください。

\* 今年度は 1 5 カ所程度の開催を予定しています。

◇ お申込条件 ◇

① 開催学校に料理教室（同等の設備を有する教室）があること。

② 料理教室にガスもしくは電子オーブンが 2 台以上設置されていること。

（オーブンのない学校は、給食会までご相談ください。）

申込・問い合わせ先

（財）大阪府学校給食会

〒 536-0016 大阪市城東区蒲生 2 - 1 0 - 2 8

担当：荒木・植木

HP：http://www.oskz.com

TEL 0 6 - 6 9 3 3 - 7 2 3 2

F A X **0 6 - 6 9 3 3 - 7 2 3 4**

申込受付期間：平成 2 3 年 5 月 9 日（月）～ 5 月 2 7 日（金）