

# 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15箇所が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、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>					
		<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% EF0.3% 水62% 捏上温度24℃~26℃				
			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	まとめ	食べる		    			

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

小麦粉がパン生地に  
変化する様子を観察

パンの原材料の説明3分→ミキシングデモ

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）

子ども達からの質問タイム 5問ほど 5分