

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	*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℃	    	生地2	 	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
			分割	丸め		成形		ホイロ
		*作ったパンを味わってみよう!!					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	
	15分	まとめ	食べる	    				