

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10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℃				
			分割					
			丸め			 		
			成形		生地2			
			ホイロ		ミキシング			
			焼成		発酵			
			冷却					
		*作ったパンを味わってみよう!!						
	15分	まとめ	食べる					

パンの原材料の説明3分→ミキシングデモ (藤井先生)

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