

平成 29 年 8 月 24 日 (木) 実施

～パンを知ろう～



はじめに横浜総合パン（株）のスタッフの紹介があり、パン生地作りを始めました。

実習



<総合パンのスタッフの方々>

パン作り

生地作り

① ボールに強力粉を入れ、マーガリン以外の材料を入れ、イーストに向けて水を入れ、ひとかたまりになるようによく混ぜる。



② ある程度まとまったら台の上で、体重をかけてこねる、



ベトベトしていた生地がまとまってきました。



<使った道具>

(めん棒・スクレッパーなどの多機能ヘラ)



だんだんまとまってきました。



さらに力をいれてよくこねます。



③ 表面がつるつるになったら、マーガリンをつぶしながら、パン生地とあわせる。



上にのているのがマーガリンです。



よく混ぜます。



またよくこねます。



④ きれいになったらとじ目を下にしてボールに入れる

体重をかけてよくこねます。



発酵



④ ラップか濡れふきんをかけあたたかい場所で大きさが 1.5 ~2 倍になるまで発酵させる。
(大きくなった時、指でさし、穴がもどらなくなる状態まで)



ガス抜き



⑤ 余分ガスを抜き 20 分くらいやすませる。

生地を 1 個 50g に切り分けます。正確に計るのは難しい！



⑥ 好きな大きさに分割し、ラップをかけてやすませる。

成形の仕方を聞いている間に、スタッフの方が生地を 50g に分けてくださいました。



成形



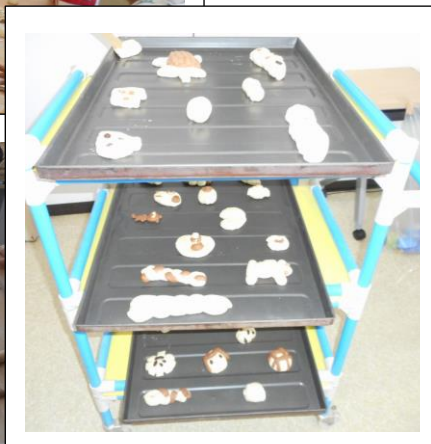
⑦ 好きな形にして鉄板にのせる。





二次発酵

⑧ 乾燥しないようにラップなどをして 1.5～2 倍になるまで、発酵させる。
(40 分くらい)



焼く

⑨ 180 度くらいの温度のオーブンで焼く。



オーブンに入れ、10 分から 15 分焼くと……



完成!!



焼き上がりです。



おいしいそうな色に焼き上がります。



パンについての話

DVD を使い、パンの原料や製造の過程、横浜総合パンで1日に製造できるパンやごはんの量を、クイズを交えて勉強しました。



参加者のみなさん

< 午前の部 >

パン屋さんのような帽子をかぶって



参加者のみなさんの感想 (・(子) 児童の感想 ◎ (保) 保護者の感想)

- ・ 初めてパン作りを経験したが、思った以上に力仕事で驚いた。パンの感触が気持ちよかった。
- ・ いろいろな形の作り方がわかったので、家でもやってみたい。(子)
- ◎ 説明がわかりやすく、親子でカワイイパンができた。夏休みのよい思い出ができた。(保)
- ◎ 実習もよかったが、映像でパンとごはんの製造過程を見ることができてよかった。
- ・ 最初はどうなるかと思ったけど、内容がわかってうまくできてよかったし、おもしろかった。(子)
- ◎ 給食のパン工場で体験できたのもうれしかったようだ。(保)
- ・ 給食のパンが作れてよかった。(子)

整列！小さなパン屋さん

<午後の部>



参加者のみなさんの感想（・（子）児童の感想 ◎（保）保護者の感想）

- ・ パンを作って大変だったので、きちんと給食を食べたい。（子）
 - ・ 自分で作ったのはとてもおいしかった。（子）
 - ・ いろいろなパンを作れてよかった。ちょっと難しいところもあったけど楽しかった。また、今度やっていたら来たい。（子）
 - ・ 最初はベタベタでいっぱいついてたけど、こねているうちにどんどんきれいになっていったからすごかった。（子）
- ◎ パンを作るのは親子共初めてだった。普段よく食べているパンを作る大変さがよくわかった。身近な給食のパンを作る工程がわかってとても勉強になった。とても丁寧に楽しく教えていただきありがたい。（保）

朝早くから、また遠くから、多くの方にご参加いただき、全員の方がとても楽しかったとアンケートでお答えいただきました。
ありがとうございました。

