



<横浜総合パン（株）職員の方 作成>

学校給食で食べているのと同じパン生地を作り発酵・成形を行いました。
できあがった生地は給食のパンが焼かれる大きなオーブンで焼きあげて頂きました。



パン作り



パン生地作り

- ① 小麦粉(強力粉)・脱脂粉乳・塩・砂糖・イースト・水を混ぜる



本日の材料



材料を混ぜます



生地はベタつき手に
つきます

<成形サンプル>
こんなふうには焼けるかな？



② まとまったら台に出して体重をかけてよく捏ねる



何回も何回も台にたたきつけたり、体重をかけ、よく捏ねて、なめらかな生地を作ります。

③ 表面がなめらかになったらマーガリンとパン生地を合わせ、根気よく捏ねる



④ なめらかになったらとじ目を下にして置き、1.5～2 倍になるまで発酵させる

⑤ ガス抜きをする



職員の方がお手伝いしてくれました

楽しい

パン生地の成形



白い生地と茶色の生地（ココアが入った生地）の2種類で作りました。



ガス抜きした生地で、思い通りのデザインでパンの形を作ります。レーズンを目や鼻や模様に使います。できあがったものを、パン生地がふくらむことを考えて鉄板にならべます。

焼き上がるまで（皆が見られない工場の中）



みんなが成形したパン



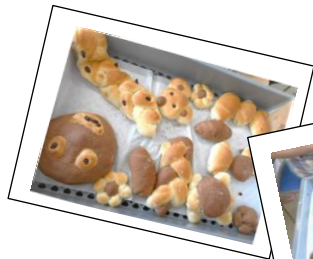
発酵が終わり大きくふくらみました



オーブンに入ります



焼き上がってきました



出来上がり！！



パンの話



給食のパンの製造工程をDVDで観ました。



体験コーナー

砂糖 (30Kg) や小麦粉 (25Kg) の袋を持ちました。



工場長さんに手伝ってもらいながら、重さを体験しました。



質問コーナー

工場長さんにパン工場は1日に何時間動いているのか質問している児童がいました。

答えは16時間ぐらいでした。



児童のみなさんの感想



「こねたり、形を作ったことが楽しかった。またやりたい。」

パンをこねるのがとても難しかったけど、たくさんたたきつけるのが、とても楽しかった。

体験をしてパンやさんは忙しい仕事がいっぱいあるから大変だと思った。また作りたいです。

生地をたたきつける音が大きくてびっくりしたけど、パンの形を作るのが楽しかった。家でも作ってみたいと思った。



ものすごくパンが大きくなっておどろいた。またやりたいです。

パン生地を作るのが手に付いてベトベトで大変だった。だけど形ができてくるとさらさらになりました。

パンが焼きあがった時の匂いがよかった

<保護者の感想>

☆粉からパン作りができたのがとても良かったです。 ☆息子はパン生地がやわらかくさわりがちが良かったと嬉しそうでした。
☆学校で食べているパン生地で、自分で作る体験ができたことは本人・親にとっても貴重な時間になりました。
☆給食時間に思い出しながらクラスメイトに話してくれればよいと思います。



記念写真撮影



<午前の部>



<午後の部>



ご協力いただいた横浜総合パンの皆様



パン作りやパンの話、パン職人体験を指導してくださった工場長さん



今年も多くのお応募があり、抽選により参加者の決定をさせていただきました。

暑い中、1人の欠席もなく参加していただきありがとうございました。また、ご協力いただいた横浜総合パン（株）のみなさまにもお礼申し上げます。

参加した皆さんがご自宅でもパン作りにチャレンジしてくださったらうれしいです。

