

親子料理教室 パンを知ろう



学校給食で食べているも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



生地はとてもベタつきます

②まとまったら台に出して体重をかけてよくこねる



よくこねていくと・・・



表面がなめらかになってきました

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、根気よくこねる

何回も台にたたきつけたり、体重をかけてよくこねると、なめらかな生地になります。



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ガス抜きする。



職員のかたがお手伝いしてくださいました



パン生地の成形

楽しい♪

白い生地と茶色の生地(ココアが入ったココアブレッドの生地)の2種類で作りました。

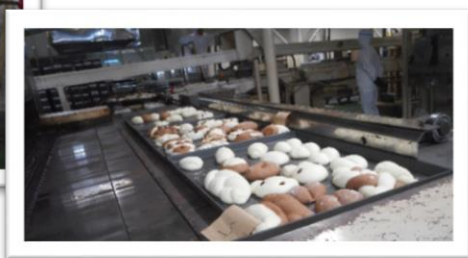


ガス抜きした生地で、思い思いのデザインでパンの形を作ります。できあがったものを、パン生地がふくらむことを考えて鉄板にならべます。





焼き上がるまで（皆さんが見られない工場の中）



発酵が終わり大きくふくらみました

焼きあがってきました

おいしそうに焼きあがりました。



パンのお話



給食のパンとごはんの製造工程を工場長さんから説明いただき、DVDを鑑賞しました。



体験コーナー 砂糖（30Kg）や小麦粉（25Kg）の袋を持ちました

パン工場のかたに手伝ってもらいながら、重さを体験しました。





みなさんの感想・集合写真

(感想は原文そのまま)

午前の部の皆さん



小学校で食べているパンの材料で作れたので面白かった。

パンをたたきつけるところが一番むずかしかったとおもう。なぜなら力仕事だから。

パンをつくえにうちつけるのが大変だった。こんなにパンづくりが大変だとは思わなかった。

午後の部の皆さん

パンの生地を始めてさわって、こんなにやわらかい生地がふわふわになるのってすごいな～と思いました。

楽しかった！

(紙いっぱい大きく書いてくれました)

家に帰ってお父さんに喜んでもらえたら料理教室に参加して良かったと思います。

パンを作ることが初めてだったので、最初から作ってみることができ、うれしかったです。一番すなおに出てくる言葉は「楽しかった」です！！

パンを作ってみてパン屋さんの人はこんなにたいへんなパン作りを1こではなくいっぱい作っていてすごいな、と思いました。



★保護者のみなさまの感想★

☆工場のお兄さん・お姉さんが教えて応援してくれたので、こねる大変な作業も楽しく（ほぼひとりで）がんばれました。

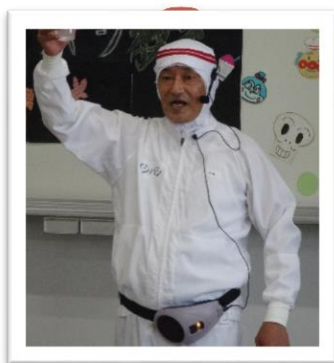
☆パン作りは大変だなという事から、給食で出るパンも大事に食べる気持ちになってくれたらと思います。そこから食品ロスなどにも目を向けてくれたら良いなと考えています。

☆子どもとパン作りを教えてもらえる・・・とてもよい企画だと思います。

☆普段給食で身近なパンは、粉から作られているという当たり前のことを実際に触れて作ったことで、実感できたと思います。



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
楽しく指導してくださいました



とてもやさしく教えていただきました



今年も募集の3倍近くの応募があり、抽選により参加者の決定をさせていただきました。
欠席なくご参加いただきありがとうございます。

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。
ご自宅でもぜひパン作りにチャレンジしてみてください。給食の時間などに思い出してくれたらうれしいです。

