



# 親子料理教室 パンを知ろう！



ウエルカムボードのお出迎えです。  
(横浜総合パン(株)作製)



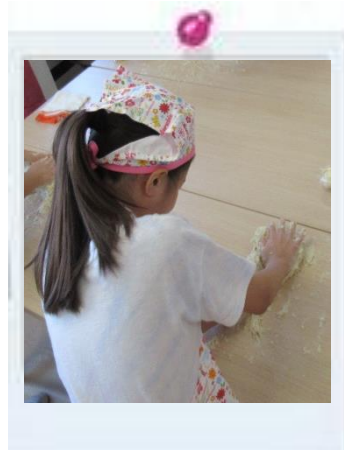
パンの生地は、小麦粉・イースト・脱脂粉乳・塩・砂糖・水・マーガリンで作りました。卵や添加物を使わない、給食のパンと同じ材料です。



## パン生地の作り方



① 小麦粉（強力粉）・脱脂粉乳・塩・砂糖・イースト・水を混ぜます。



② ある程度まとまったら台に出して、体重をかけてよくこねます。







③ 表面がなめらかになったら、マーガリンをつぶしながらパン生地と合わせ、根気強くこねます。



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ます。

### パン生地の成形



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。





できあがった生地は、給食のパンを焼く大きなオーブンで焼きあげて頂きました。



鉄板の速度や、オーブンの温度を調整して、パンを焼きあげます。

パンの状態を確認しながら、発酵の時間を調整しています。



楽しく作れました♪



## パンについてのお話

DVD でパンの製造の過程や、横浜総合パンで1日に作るパンの量をクイズを交えて勉強しました。



パン工場の方に手伝ってもらいながら砂糖や小麦粉の袋を持ち、重さを体験しました。

## 体験コーナー





# 集合写真

午前の部の皆さん



午後の部の皆さん