

親子パン作り体験教室を開催しました。

平成31年3月2日(土)、中部パン技術センター(名古屋市)にて、パン米飯協会との共催で、親子パン作り体験教室を開催しました。この教室は、親子で製造過程(成形)の実体験から「パン」についての知識を深めていただくとともに、パン作りの楽しさ、面白さ、パンの本当の美味しさを知ることを目的として開催しています。10回目を迎えた今年は、11組29名の親子が参加しました。

学校給食のパンを製造しているパン米飯協会の方を講師としてむかえ、コッペパンと、動物パン、お野菜ペーストを練りこんだカラフルなパン作りに挑戦しました。

開会式の後、さっそく講師のお手本を見てパン作りをはじめました。綿棒でのばしてたたみ、丁寧な指導の下、無事コッペパンの形が出来上がりました。

パン生地は、プレーン生地のほかに野菜生地(ビーツ・かぼちゃ・ケール)が用意されており、色鮮やかな3種類のパン生地をのばして、野菜のあみこみパンを作りました。

また、プレーン生地で好みのフィリング(チョコ、クリーム、あん等)を包み、お手本を参考に、思い思いのかわいい動物パンも作りました。

成形後は、モニターでパン生地の製造工程を勉強し、パン作りの知識を深めました。

会場にはパンの焼けるいい香りが漂い、大人も子どもも楽しみながら学べた一日となりました。親子そろって楽しく会話をしながら力を合わせてパンを作る様子は、とても微笑ましく、参加した親子にとって充実した一日となったようです。



開会あいさつ



コッペパン作り



3色の生地をのばしました



カラフルなパンができました



動物パン作り



どれもかわいいね！



大きな釜で焼き上げました



コッペパンにクリームを絞りました



パン生地のコね方を学びました



とってもおいしそう！