

親子パン作り体験教室を開催しました。

令和7年2月8日(土)、中部パン技術センター(名古屋市)にて、一般社団法人愛知県学校給食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、「パン」についての知識を深めるとともに、パン作りの楽しさ、面白さ、パンの本当の美味しさを知っていただくため、製造過程(成形)を実体験していただくことを目的として開催しています。今年は、14組28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、メロンパンと動物パン作りに挑戦しました。参加者の児童からは「くまを作る」、「ライオンを作る」といった意欲的な声が聞こえました。パン職人の講師からアドバイスをいただきながら、動物の顔になる生地につぶりのこしあん、カスタード、チョコ、メロンクリームを詰めて成形し、目にはチョコチップなどを使って焼き上げました。

焼成時間を利用し、「給食のパンとごはんができるまで」の動画を視聴しました。しばらくすると、会場にはパンの焼けるいい香りが漂い、焼きあがったパンにたくさんの歓声が上がっていました。焼きあがりを想像して成形することの難しさ、焼きあがりをワクワク、ドキドキしながら待つことなどを体験しました。また、学校給食のパンを製造してくれるパン職人の方とも触れ合える、充実した一日となりました。



開会挨拶(パン米飯協会早川会長)



生地をのばしました



動物パンの成形



可愛らしいパンができました