

令和2年度 パン作り教室開催要項

1 趣 旨

当センターが供給する兵庫県産小麦を使用してパン作り教室を実施することにより、食に関する関心を深め、パンについての歴史や文化について学ぶとともに学校給食用パンの理解と普及充実を行う。

パンの歴史、文化について学ぶとともに学校給食用パンの理解を深める。

2 主 催：兵庫県学校給食・食育支援センター

3 共 催：兵庫県学校給食パン・米飯協同組合

4 対 象：児童(4年～6年生)

5 開催時期：9月、12月、2月

6 実施回数等：3回(1回40人まで)

7 開催場所：県下の小学校

8 申し込み

(1) 申込み方法・・・当センターホームページ内の各種様式集に掲載している「令和2年度『体験学習の出前講座』申込書」(エクセル版)で申し込んでください。

(2) **申込み期限・・・令和2年4月23日(木)(申込書必着)**

※申込み多数の場合は、選考します。決定通知は5月中旬以降となります。

9 費 用

講師料、材料費等は主催者の負担とします。

10 実施条件

(1) 1日の実施は1学級(若しくは1回40人まで)の開催とします。

※パン生地の準備の都合上、午後からの実施が原則となります。

(2) オープン(1500w/台)を複数台使用しますので、実施教室の許容電力量を事前に確認願います。

11 事前打合せ

別紙「令和2年度『体験学習の出前講座』打合せ日程表」参照

12 内 容

(1) 講師によるパンの歴史や小麦について講話

(2) パン作り

※裏面に続く

13 参考日程

13:00	13:10	13:20	13:30	14:20	14:40	15:00
まるめ工程 説明と実習	ベンチタイム 作り方実演	成型 (実習)	第二次発酵 (講師による講話)	焼成	試食 質問、感想	

14 講習会の様子



講師による説明



実習



講師による講話



焼成



出来上がり



質疑応答

15 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。