

親子パン作り体験教室を開催しました。

令和6年2月10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、製造過程(成形)の実体験をとおり「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ることを目的として開催しています。4年ぶりの開催となった今年は、12組25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、動物パンとコルネ作りに挑戦しました。動物パンは好きな形に成形し、チョコやレーズンをのせて焼き上げました。コルネは長くのばした生地を専用の型にくるくる巻いて焼き上げ、中にはカスタードクリームやチョコレートクリームをたっぷり詰めて仕上げました。

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。普段は直接触れ合うことのない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。



開会あいさつ



生地を長くのばしました



コルネにクリームを詰めました



カラフルなパンができました