

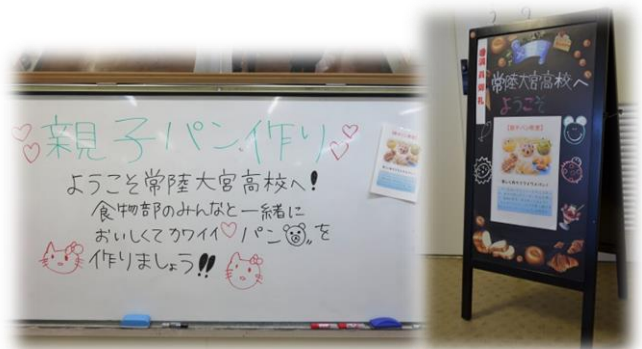
常陸大宮市民チャレンジ「親子でパン作り教室」

H29. 11. 11・11. 25 (土) <<協力 常陸大宮高等学校 食物部 >>

◇ 「受付」 午前 9 時～

11 月 11 日・25 日合わせて 14 組のご家族が参加してくださいました。

子どもたちは「パン作り」をとっても楽しみにしてくれたようで、ワクワク・ソワソワ。身支度を整えて手を洗い、準備万端です。



◇ 「親子でパン作り」 午前 9 時 30 分～12 時

パン作りスタート

- ① 材料を混ぜ、こねて発酵 (30 分) させた生地を 3～4 個に分ける。
- ② ①を丸めて、さらに 10 分休ませる。
- ③ 自由に形をつくる。
- ④ 色のついたクッキー生地を成型し、パン生地のにせる。
- ⑤ パン生地に卵を塗る。
- ⑥ オーブンを温め、焼成。(パン生地のみは 180℃ 13 分。クッキー生地が多いものは 170℃ 13 分 + 150℃ 3 分程度)
- ⑦ 粗熱がとれたら、アイシングで顔などを描く。

◇ 試食・感想 午後 12 時～

色とりどりの様々な形のパンが出来上がりました。

美味しい美味しいと、何個もパンを頬張る子どもたち。そして、その様子をやさしく見守るご家族の姿がありました。

なんといっても家族で作ったパンを出来立てのうちに食べることができて、とても幸せそうでした。パン作り大成功!!です。



◇ 閉会 午後 12 時 30 分

パン教室が無事に終わり、作ったたくさんのパンを手にとり、笑顔でご家族が帰路につきました。

親子で何かを作る体験は、子どもたちにとって大きな宝物です。これからも、工夫を凝らした体験プログラムを企画していきたいと思います。



パンの向こうに子どもたちの笑顔があふれていました!!

