

パン製造 ▶ ロールパン、ドーナツ

「パン製造」とは、工場でのパン製造及び学校給食へのパン提供などに代表される仕事です。



対象者
小学校
6年生

所要時間
講義 30分
体験 150分

材料リスト

●グラニュー糖	適量	参加者 数分
●サラダ油	適量	
●卵	10g	
●小麦粉	100g	
●砂糖	15g	
●食塩	1g	
●生イースト	4g	
●脱脂粉乳	3g	
●マーガリン	15g	

使用工具リスト

●スチールラック	1つ	参加者数分
●ビニール袋 (大)	数枚	
●麺棒		
●鉛筆		
●クッキングペーパー		4人に1つ
●鍋		
●トレイ		
●さいばし		

講義

パン製造は小麦粉に食塩、水、イースト菌等を加え生地を作り、その後発酵させ焼成する仕事であること。

体験した児童・生徒の感想

- ロールパンとドーナツの作り方を優しく丁寧に教えていただき嬉しかったです。
- パンの作り方がよく分かりました。家でも作ってみたいと思います。
- パンを作るのは楽しいなあと思いました。



担当教員の感想・要望など

- 食に関する職業に就きたいという児童が多く、普段よく食べるパンがどのように作られているのか体験させたいという思いから本体験の実施を導入しました。
- 児童には総合的な学習の時間の事前学習で概要や指導者の紹介、当日の注意事項等を説明するとともに興味を持たせるように指導しました。
- なかなかできない貴重な体験で、児童は意欲的に活動に取り組んでいました。

作業工程の概要

下準備

- 生徒は帽子、マスク、エプロンを着用します。
- スチールラックにビニール袋をかぶせて簡易発酵室を作ります。
- パン生地はパン工場で準備して持ってきます。



加工・作業

- 準備してきた生地を、ロールパンとドーナツに成型します。
- トレイの上にクッキングペーパーを敷き、成型した生地をのせます。
- 生地の横に生徒の名前を書き、トレイを簡易発酵室に入れます。



仕上げ

- 生地が発酵したら発酵室から出します。
- ロールパンはオーブン用のトレイに移し替え、オーブンに入れて焼成します。
- ドーナツは鍋に入れた油で揚げます。揚げたてあら熱がとれたらグラニュー糖をつけます。



学校側との事前調整事項等

- 実施する教室の備品確認と児童1グループの人数確認を行いました。
- 児童が個人で準備して持ってくるものについて教員と確認を取りました。

安全作業上の注意事項

- 食品を作るので、作業前には手を洗います。
- ガスコンロやオーブンを使うときには火傷をしないように注意します。

指導者からのアドバイスなど

- パン作りの専門用語を分かりやすく説明します。
 - 成型作業は最初に指導者自らが作ってみせます。うまくできない児童には、説明しながら手を貸します。
 - パン生地が発酵するのを待っている間にパン作りについての話をします。
- 今後もこのような機会を増やし、ものづくりに関心を深めてもらいたいです。



協力

- 鹿児島県技能振興コーナー (099-226-3240)
- 山崎 昇平 (ものづくりマイスター：パン製造)
- 鹿児島市立郡山小学校
- 鹿児島県パン工業協同組合