

学習計画表

講座名 初めてのパン

講師 管理栄養士 ジャパンホームベーキングスクール準師範

財部 みゆき

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	6/3	木	はじめてのパン作りに挑戦しませんか？ 親しみのあるパンを手ごねし、焼きたてパンの香りとおいしさを楽しむ。	ふわふわの生地で <u>コーンマヨパン</u> <u>ツナマヨパン</u>	開講式 オリエンテーション (約20分)
2	6/17	木		みんな大好き <u>あんぱん</u> <u>アンパンマン</u>	
3	7/1	木		生地をのばして <u>ちくわパン</u> <u>ハムロールパン</u>	
4	7/15	木		生地をのばして巻いてカットして <u>シナモンロール</u> <u>カスタードロール</u>	
5	7/29	木		チーズをのせて <u>チーズスティック</u> 野菜やハムをはさむ <u>ピタ</u>	

*時間の都合上、手ごねとこね機を使います

*材料の都合でメニューを変更する場合があります。

学習時間 10時～12時30分(2.5時間)

材料代 5回で 3500円

持ってくるもの 筆記用具、エプロン、三角巾、マスク、ふきん2枚、タオル

お持ちの方はめん棒、スケッパー、デジタル計量など

持ち帰り用容器

★ マニキュア・ネイルなどは落として、爪は短く切っておきましょう。