

# 学習計画表

講座名 Xmasのパン(隔週)

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	11/10	水	手作りパンでおうち時間を楽しみませんか？  親しみのあるパンを焼きたてパンの香りとおいしさを楽しむ。	栗あん包んで 栗あんぱん	開講式 オリエンテーション
2	11/24	水		生地をくるくる巻いて チョココロネ	
3	12/8	水		ミックスフルーツがたっぷり小さい パネトーネ	
4	12/22	水		丸めて重ねて ブリオッシュツリー	
5	1/12	水		ホワイトソースたっぷり グラタンパン	

\*時間の都合上、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。

\*試食はせず、すべて持ち帰ります。

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、飲み物

★ 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。