

調理科1年 製パン講習会

9月16日(土)、30日(土)の両日、調理科の特別授業として製パン講習会を実施しました。講師先生には、宇都宮市内のパン屋「プチトマト」店長の平出正光先生(本校調理科卒業)をお招きしました。

2種類のパン(バターロール、ピザパン)の製作に取り組みました。生地をこねて成型するのに苦戦しながらも、できあがったパンを見て達成感に満ちていました。実習後には「生地の基本」から「働くこと」「お店を経営すること」の心構えを伺うことができ、有意義な時間となりました。



バターロールパン



ピザパン



デモンストレーションの様子



成型の様子



焼い上がりの様子



試食の様子