

## 調理科 1年 製パン講習会

9月15日（土）、29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、宇都宮市平出町のパン屋「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。

3種類のパン（バターロール、ピザパン、ウインナーロール）の製作に取り組みました。生徒たちは生地をこねて成型するのに苦戦しながらも、こんがり焼き上がったパンに達成感に満ちていました。実技指導の他に「働くことの意義や店舗経営のノウハウなど」を伺うことができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。



生地成型中（伸ばして！ 丸めて！）



これからオーブンに入れます。



美味しいパンが焼き上がりました！