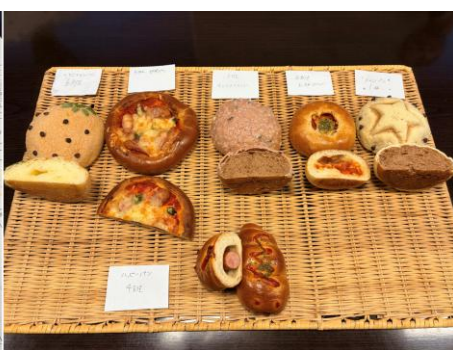
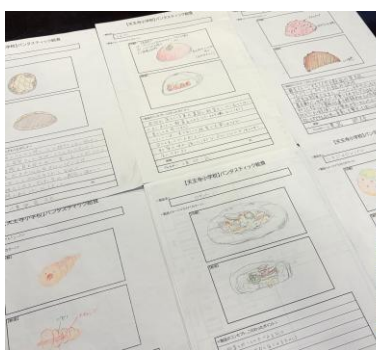


＜辻調理師専門学校地域の地域共創活動レポート＞

近隣小学校の児童約 400 名に学生考案パン 2 種類を提供！

辻調理師専門学校(大阪市阿倍野区、校長:辻芳樹)は、7月23日、地域共創活動の一環で同区内にある大阪教育大学附属天王寺小学校の児童約400名に、本校の製菓技術マネジメント学科2年生の学生が考案したパン2種類を提供しました。作り手がわかる食品を児童に食べてもらいたいという同校からの依頼を受け実現したもので、今回で2度目の取り組みとなります。

本校の学生自身が「パンタスティック給食」と名付け、“暑さで食欲がなくなる季節でも小学生においしく食べてもらえるパン”をテーマに複数品を考案しました。事前に小学校の先生を対象に試食会を実施し、「食材はもっと小さい方が食べやすいかも」「食べたことのない味は嫌がる傾向がある」など児童の視点からの貴重なアドバイスとともに2種類のパンを選定していただきました。その後、学生たちはさらに話し合いと改良を重ねて今回のパンを完成させました。



6種類のパンを考案し、小学校の教員に提案

改善策を話し合う学生たち

提供当日は朝からパンを製造し、「ツジノピザ」と「願いが叶うかも!流れ星メロンパン」の2種類を、学生たちが直接小学校へ届けました。今回は同校の1年生から4年生のクラスを対象に、学生たちは各教室に赴き、パンの特徴や作り方についてプレゼンテーションを実施しました。短い時間でしたが、児童から多くの質問を受け、目の前で「おいしい」と言って食べる姿に、学生たちは大きな達成感を得たようです。この取り組みを通じて、提供時間に合わせた作業工程の管理や衛生管理への意識を高めることができ、そして何より食べる人のことを考えて作るという経験と、日頃の学びを深めるよい機会となりました。



■提供した学生考案パン 2 種類について

<ツジノピザ>



配布資料

ピザを作ろう

パンの材料 (5個分)

強力粉	140g
全粒粉	20g
砂糖	20g
塩	2g
脱脂粉乳	6g
インスタントドライイースト	2g
水	85g
卵	15g
バター	8g
ショートニング	8g

1 生地をこねて、丸く整形する。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

2 生地が2倍くらい大きくなったら、60gに分割しよう。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

3 生地が1.5倍くらい大きくなったら、ピザの型に生地をのせる。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

4 好きな具材をソースの上に、180℃のオーブンで15分焼く。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

ピザ完成だよー！

コンセプトとこだわりポイント

夏バテ対策として、夏野菜をおいしく食べてもらえるようにカラフルな見た目にして、ピザを丸ごと1枚食べられる楽しさを味わってもらいたいと思いました。小学校でも育てていると聞いたオクラを使い、星形が保てるように厚めに切って存在感を出し、手作りのトマトソースでトマトが苦手な人でもおいしく食べられるように工夫しました。

<願いが叶うかも?流れ星メロンパン>



配布資料

ねがいがかなうかも? ながれ星メロンパン

みんなのねがいをかなえにやってきましたよ!!

ちなみに……
もっともっとおいしくなるために
お星さまはしんかしたよ!
わしこそ1代目のお星さまじゃ!

★ ざいりょう
パン粉 (500g) …… 120g
きょうりきこ …… 24g
さとう …… 2g
だし ふんにゅう …… 2g
ココアパウダー …… 4g
バター …… 18g
生イースト …… 5g
(インスタントドライイーストのばあいは2g使ってください)
たまご …… 24g
水 …… 55g

★ クッキー生地 (500g)
バター …… 24g
さとう …… 38g
たまご …… 24g
バニラエッセンス …… 2滴
レモンのかけ …… 2g
はくりきこ …… 70g

★ つくりかた
1. パン粉に強力粉、きょうりきこ、さとう、だしふんにゅう、ココアパウダー、バター、生イースト、たまご、水を加えて、手でこねる。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

2. 生地が2倍くらい大きくなったら、60gに分割しよう。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

3. 生地が1.5倍くらい大きくなったら、ピザの型に生地をのせる。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

4. 好きな具材をソースの上に、180℃のオーブンで15分焼く。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。★を金で入れて、★を混ぜたものを入れて、手で潰す。

ピザ完成だよー！

コンセプトとこだわりポイント

ココア生地のふんわり感と上にのせたレモン風味のサクサクしたクッキー生地、中にはチョコレートをしのばせて、味も見た目も楽しんでもらえるようなスペシャルなメロンパンに仕上げました。流れ星のデザインにすることで小学生に興味を

持って食べてもらえるよう満足感のあるパンにしました。
