

学習計画表

講座名 初めてのパンづくり

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	11/13	月	はじめてのパン作りに挑戦しませんか？	基本のこね方、まるめ方を学ぼう ソーセージパン コーンマヨパン	開講式 オリエンテーション (約20分)
2	11/20	月	毎回、親しみやすいパンを手ごねで基本を学び、	材料について学ぼう みんなが大好きな あんパンと栗あんパン	
3	11/27	月	焼き立てパンの香りとおいしさを楽しむ。	オリーブの風味豊かな フォカッチャ	
4	12/4	月		りんごや大納言を巻いて リンゴロール 大納言ロール	
5	12/11	月	*材料の都合でメニューを変更する場合があります。	ブリオッシュ生地 でクリスマスツリーを作ろう！	

学習時間 10時～13時(3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

★ 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。