

学習計画表

講座名 楽しいパン作り

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	2/4	木	親しみのあるパンを手ごね、発酵、成型し焼き、焼きたてパンのおいしさを楽しむ。 *材料の都合でメニューを変更する場合があります。	ふたつの味を楽しむ クルミパン レーズンパン	開講式 オリエンテーション (約20分)
2	2/18	木		みんな大好きな さくらあんパン クリームパン	
3	3/4	木		生地を伸ばしベーコンを巻いて カレーベーコンパン ベーコンエビ	
4	3/18	木		サクサクのクッキー生地で包んだ メロンパン チョコチップメロンパン	

学習時間 10時～12時30分(2.5時間)

材料代 4回で2800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。