

# 食品科学科

## 地域開放講座 製パン（コロネ・カレーパン・あんパン）

9月28日（土）、食品科学科が担当し、地域の中学生を対象とした開放講座をおこないました。

講座内容は、パンの製造で「コロネ」・「カレーパン」・「あんパン」の3種類のパンを製造しました。

ほとんどの中学生がパン製造は初めてということで、作業が難しく感じられたようですが、保護者の方と、パン生地丸め・成形・ドリールの作業に一生懸命取り組んでいました。実習では、コロネに詰めるカスタードクリームの製造もチャレンジしていただきました。

講座の最後に、焼き上がったパンの試食で、手作りパンの味を楽しまれていました。

受講生の皆さんに島原農業高校食品科学科の魅力を感じていただいた講座となりました。



生地を分割して丸めます



パンを成形します



カスタードクリームを作ります



焼成前に卵を塗ります（ドリール）



パンが焼き上がりました