

## 訓練指導実施状況

講座名 **調理パン作り** (愛知) 支部 参加数 10  
実施場所 東郷町イーストプラザ いこまい館

### 事業の実施状況写真



実施を終えて (感想等)

去年は、小さな子供(筋ジエ)さんも参加していましたが、今回から18才以上の成人患者さんを対象にしたパン作り教室にしました。

今回は新成人と初めて参加された成人患者さんが参加され、今までとは違った雰囲気となり、楽しい訓練指導になりました。

初参加の方は、初めてパン作りにチャレンジされ、パン生地が発酵し、ふくらみ、さらに焼きあがった時の状況に感奮されおりました。

## 訓練指導実施状況

講座名 **調理パン作り** (愛知) 支部 参加数 10  
実施場所 東郷町イーストプラザ いこまい館

### 作品例写真



#### 作品の説明

以前はパンの種類が多く準備に手間取る  
こともありましたが今回はパンが3種類と  
新しくフッフルにもチャレンジしました。フッフル  
は準備が簡単で、プレートにフッフル生地を流  
し込む作業が車いすの参加者でも出来たこと  
が良かったと思います。今回調理パンに  
カレーパンがあり、初参加の方が2~3個試食  
文お楽しみました。今回もスープ、デザート付の  
試食会となり、おいしくいただきました。



4/27  
3/29  
香園 2部  
10/14/15



35  
伊知少部  
10/10/11

本日のメニュー

カレーパン

ソフトロールパン

かぼちゃパン

ワッフル

豆腐白玉

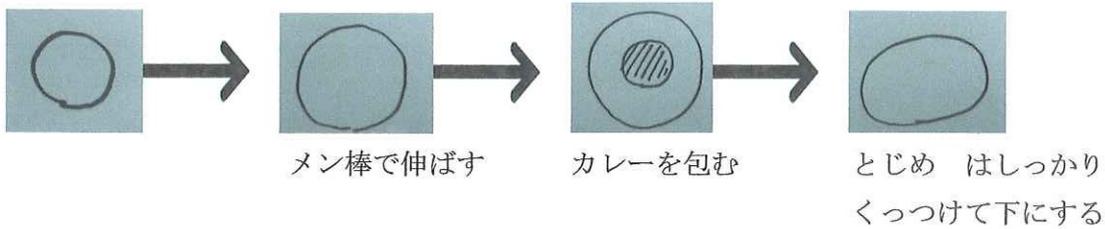
野菜スープ

### カレーパン

1、40gに分割

ベンチタイム 10分～15分

2、成型



3、ホイロ

布をかけて 10分～20分

4、卵液を塗ってパン粉をまぶす

オイルをスプレーする

5、焼成

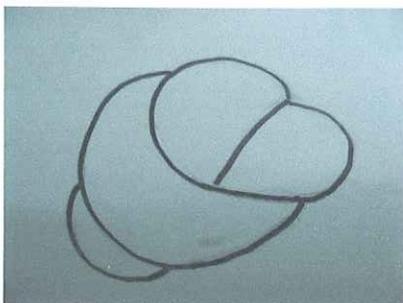
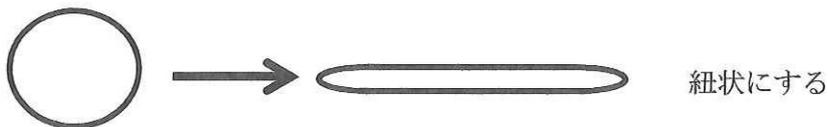
180℃で10分

### ソフトロールパン

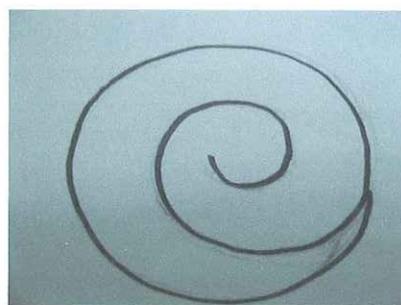
1、第一発酵 28℃～30℃ 45～60分

2、分割 40g ベンチタイム10～15分

3、成型



軽くひと結び  
25cm位の長さ



うずまき  
30cm位

#### 4、焼成

190℃

9分位

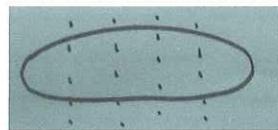
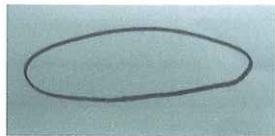
焼いてすぐとかしバターを塗る

#### かぼちゃパン

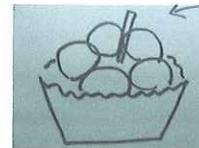
1、第一発酵 30℃ 50分

2、分割 45g ベンチタイム10分

3、成型



5等分にして丸める



かぼちゃの軸

ケースに入れる

4、ホイロ 30分

卵液を塗る

5、焼成

180℃ 10分

#### ワッフル

1、ボールに粉 砂糖 はちみつ 塩 とき卵をいれ 泡立て器で混ぜる

2、牛乳(200mg) イースト+牛乳60mlを加える

3、よく混ぜたら 溶かしバター50gを入れる

4、ラップをかけ 30℃ で40分 発酵

5、熱しておいたワッフルプレートに おたま 八分目位を流し入れる

※ 焼く度に プレートはきれいにすること

#### 豆腐白玉

1、ボールに 豆腐と白玉を入れ手でよく混ぜこねる

2、小さく丸めて 沸騰したお湯に入れ 浮いてきたら そのまま2分茹で水にとる

○あずき

○きな粉

○フルーツ