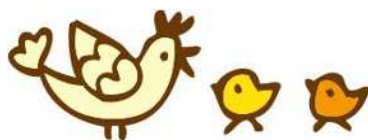


6月28日(金)

パンづくり



高山さんにご協力いただき
パンづくりをおこないました。
今回、電子レンジで発酵させ
30分でできるパンを皆さんに
作っていただきました。
高山さんと川上先生に計量、発
酵までをしていただきました。



パン生地を丸めたり、星型やクマの形にしたりと親子で様々な工夫
がみられました。子どもたちも集中して作っていました。
形ができたら10分寝かせ、その後オーブンで220度で10分
焼いていきます。焼きあがったら、フードペンでパンにお絵描きを
しました。顔を描いたりして、焼きたてを食べました。ジャムも
用意しておりつけて食べました。
みんな「おいしい」と完食している様子が見受けられました

