
家でできるおいしいパンづくり <第1回>

日時 平成30年4月21日(水) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

◎ハムロールパン、トマトクリームスープ

スキムミルクを使って、ふんわりとしたパンに仕上がりました。調理室は、マヨネーズの焼ける香ばしい香りでいっぱい。

トマトクリームスープも、とても色よく、おいしくできました。

子どもたちは、仲良く遊びながら、パンが焼き上がるのを待っていました。



家でできるおいしいパンづくり <第2回>

日時 平成30年5月19日(土) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

◎カイザーゼンメル、ニース風サラダ

強力粉を使って、自然発酵させた高級感あふれる「カイザーゼンメル」が焼きあがりました。ふんわりとしたパンに仕上がりました。

ニース風サラダも、とても彩り鮮やかで、おいしく出来上がり、受講生のみなさんは、班ごとに、会話を楽しみながら会食されていました。



家でできるおいしいパン作り <第3回>

日時 平成30年6月16日(土) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

◎チーズソフトブレッド、フルーツヨーグルトサラダ

最終回は、チーズソフトブレッドとフルーツヨーグルトサラダの2種類を作りました。チーズの焼ける匂いと、砂糖の焼ける香ばしい香りが調理室いっぱいに広がります。フルーツヨーグルトサラダも、酸味が利いていて美味しそう。

皆さん、自然と会話も弾み、美味しく会食されていました。

