

フードサービス班だより 第2号

広島市立広島特別支援学校
高等部普通科職業コース
フードサービス班
令和2年8月4日

活動報告

前回に引き続き、フードサービス班では、アンケートや、ロゴマークやポップ作りを行っているのでそれぞれの活動を報告します。

ロゴマーク

ロゴマーク作りでは、一目でパンデリということが分かるように一人一つずつロゴマークを作成し、その中のいい所を集めて1つのロゴマークを完成させました。ロゴの中には本校の文化祭で登場する恐竜君も入っています。

ポップ

ポップ作りでは、今まで100円や150円のポップだったので、皆さまに少しでも楽しんでもらえるようにオシャレな値札だけでなく、人気や食感をアピールした、ポップを作成しました。

アンケート

アンケートの御協力ありがとうございました。アンケートを元に2つの項目に分けて集計を行いました。

①これから新しくフード班にやって欲しいこと

ジュースの販売や移動販売、ポイントカードなど、どれも参考になる意見ばかりでした。

②今後作ってほしいパンについて

作ったことのあるパン	あんパン、メロンパン、コーンパンなど
実現可能なパン	くるみパン、ピザパンなど
検討させてくださいのパン	ドーナツ、ミルクフランス、チョココロネなど

これからは、たくさんの人にパンを買ってもらえるように、ポイントカードなども検討していく予定です。



販売・パン製作に向けて

1学期は新型コロナウイルス感染拡大防止のためパン作りや販売ができませんでした。しかし、今後パン作りや販売を再開できるように安全対策を考えています。

例えば、体温のチェック、健康チェック、マスクや手袋の着用の徹底、手洗いチェック、アルコール消毒、順番待ちの人と人の距離を置く、トレイの消毒などの対策を考えています。

作っているパンの紹介(2)



塩パン



レーズンくるみパン



抹茶クリームパン
昨年度、商品開発したパンです。

「Pandeli」からの豆知識

パンの発祥の地は？

紀元前、古代エジプトで世界に先駆けて本格的な小麦栽培が行われていたと言われています。

その後、小麦を原料としたパンが誕生しました
遺跡や王様のお墓から発酵パンが見つかるそうです。

次号もお楽しみに！！