

フードサービス班だより 第3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3年3月 日

活動報告

フードサービス班では、2学期からパン製造・販売、3学期はパンの知識を深めたり、お客様が喜んでもらえるように話し合いを行ったりしました。

クリスマス販売

クリスマスの時期は、「パンデリ」の店の装飾をクリスマス仕様にしたたり、サンタクロースの帽子をかぶったりしながらパン販売を行いました。

でじマーケット

職業3年の授業でカタログ販売の「でじマーケット」を行いました。パンの注文があったので名前と注文数を確認しながら必要なパンを準備し、3年生に届けました。

あんパン・焼きカレーパン・クリームパンなどなど、たくさん注文をしていただくことができました。また、最も多くの注文があったパンは、まっちゃんクリームパンでした。

コロナウイルス感染が拡大したため、3学期に入ってからパン製造・販売ができなくなってしまいました。そのため、どうしたらお客様にもっと喜んでもらえるかを考えています。

今のフードサービス班の活動内容は、**ロゴマーク**や**ポップ**（値札）、**売り場**、**ポイントカード**などをグループに分かれて作っています。

売り場については、場所そのまま、レイアウトや店構えなどを考えています。

ポイントカードは、1学期に考えたポイントがたまる条件などを基に練り直し、ポイントがたまるシステムや交換する商品などを中心に検討しています。

機材紹介

ミキサー

材料を混ぜ
合わせる
ための機材



発酵機

成形した生地
を発酵する
ための機材



ベーカリーオーブン

パンを焼く
ための機材



その他の機材も
たくさんあります！



「Pandeli」からの豆知識

日本で小麦の栽培が始まったのは弥生時代

古代エジプトで発祥したその後、小麦粉を練った生地で作る「蒸餅」「焼餅」が中国から伝わり、生地を発酵させた「西洋風パン」が伝わったのは室町時代。1543年種子島にポルトガル船が漂着し、鉄砲とともに伝わりました。

次号もお楽しみに！！

フード班の1日の流れ

9:10 ～ 9:20	<p>○検温、マスクとヘアークャップとエプロンを着用する</p> <p>○ローラーを使ってほこりを取る、手洗いとアルコール消毒を済ましておく(衛生管理に気を付けています)</p>		
9:20	<p>○朝礼を行い、各作業台の消毒などを行う</p> <p>○計量・生地作り・分割・成型・焼きなどの作業に分かれて作業を開始</p>		
9:25	<p>計量・生地作り</p> <p>○強力粉・薄力粉・塩・砂糖・ドライイースト・水・卵・牛乳を決められた量に計量しミキサーに入れる</p> <p>○3kgの生地をミキサーで3～4回作る</p> <p>○全ての生地を作り終えた後、ミキサー器具を洗浄</p>	<p>分割・成型</p> <p>○スクッパーを使い決められた量に生地を分割する</p> <p>○生地を伸ばし、餡やクリーム、ウィンナーなどを乗せ包む</p> <p>○発行機に入れ、発行をおこなう</p>	<p>焼き</p> <p>○発行し終わったパンに卵を塗ったり、ゴマを付けたりしながら焼く準備をおこなう</p> <p>○オープンに入れ、綺麗な焼き色がつくまで焼き上げる</p>
11:40	○午前終了		
12:50	<p>○検温、マスクとヘアークャップとエプロンを着用する。</p> <p>○ローラーを使ってほこりを取る、手洗いとアルコール消毒を済ましておく(衛生管理に気を付けています)</p>		
13:00	○昼礼		
13:05	○パンを袋に詰め商品にするグループと、使用した器具の洗い物をする2つのグループに分かれる		
14:00	○販売開始		
14:30	○販売終了、片付け		