



給食だより

8月号



パン作り教室(らいおん組:5歳児)

パン作りは、五感をフルに使う食育です。五感とは、味覚・視覚・嗅覚・触覚・聴覚の事を言い、小麦の味わいがしておいしい!と感じることは、味覚。イースト菌でふくらんでいることや美味しそうな焼き色は、視覚。パンの焼ける香りは、嗅覚。パンの生地に触れ、ベタベタだと感じる触覚。焼き上がりサクサクの音は、聴覚。五感を刺激することにより脳の働きが活発になります。



～作り方の説明～

給食の先生がボールに、材料をひとつずつ加えながらパン作りの工程を説明してくれました。パンは何から出来ているのか、ふくらんでいるのはイースト菌の働きである事など、みんな興味津々です。

- ① 材料をボールに入れ、こぼさないよう水を入れて一生懸命こねました。「ベタベタする」や「パンの匂いがする」と言いながらお友だちと力を合わせてこねました。



- ② 生地がまとまってきたらサラダ油を加え再度しっかりこねました。



③そして待ちに待ったパンの形成の時間です。「くまを作っているだよ」や「クワガタできたー！」や「〇〇先生にあげたいなー」など楽しそうに作っていました。



これ、な〜んだ？



④アルミホイルのプレートに名前を書いて生地を休ませてから焼きます。



完成！



みんな

おいしく
食べました

