

# パンをつくってみよう！



プニプニして  
気持ちいい～



この2冊を見比べて、同じパンが「あった！」と探したり、実写で見ることで、どんなパンを作りたいかイメージが湧いた様子もありました。



いらっしゃいませ

どれにしようかな～

パン屋さん  
ごっこも  
盛り上がって  
います



お持ち帰り  
ですか？

お客さんと店員さんになって、やりとりして遊ぶ姿が見られています。遊んでいる中で「レジは？」「持って帰る時の箱もいるよね」と必要なものを追加しながら、よりリアルに楽しんでいます。

## 【今回使った材料】

強力粉・・・100g  
砂糖・・・7g  
塩・・・1g  
  
(しこみ水)  
水・・・62g  
ドライイースト・・・2g  
  
油・・・5g

## 作り方

①水にドライイーストをふり入れて、イーストが沈むのを待つ。



イーストって、  
パンの匂いがする！

砂糖と塩、間違えないようにね

②強力粉が入ったポリ袋に砂糖、塩を加える。



③ポリ袋を振って粉類を混ぜてから、しこみ水(イースト)を加える。



ちゃんと混ぜ  
ったかな…？

④全体が混ざるようにこねる。混ぜたら油を加えてなじませる。



⑤発酵させる

今回は時間の関係上、電子レンジ600Wで20秒加熱、その後20分おく方法で発酵させました。

⑥好きな形を作る。



どんなパンにしよう...  
ちょっと迷うな～



⑦さらに20分おいて、生地を膨らませ、給食室で焼いてもらいました。  
(150度で18分、または1000Wで13分程)

トースターで焼いて試食すると、とてもおいしくて、期待感が高まりました。



おやつ  
の時間  
落とさない  
ように  
気をつけ  
て運ぼう



自分のパンは「これだ」としっかり分かる大成功な焼き上がり、に、「早く食べたい！」と少しの時間も待ちきれない様子でした。



ぼくのパンは～  
これ！

わたし達は、ハートのパンを作ったよ



おいし～い



うまいっ！



お～いし～！！

「パンってどうやって作るんだろう」「どんなパンを作ろうかな」と、考えるところから楽しんだパンクッキング。初めて聞く名前の材料をすぐに覚えたり、おいしくなるようにと一生懸命こねたり、発酵して膨らんだ生地を釘付けになったり... 全てが興味津々といった様子で取り組みました。完成したパンは、外はサクッと、中はモチモチで「おいしい」の声が止まらない出来上がりでしたよ！  
「もっと食べたかった」という声、また「チョコパンにしたかったな」との声もあり、早速パンクッキング第二弾を計画しているところです。そこで、今度はさくら組さんとたんぽぽ組さんにも食べてもらおうと、ひまわり組が“パン屋さん”になるべく、パン屋の名前を決めることになったのですが、全員が納得いくように話し合った結果、とてもユニークな名前の3店舗のパン屋さんが開店しそうです。自分たちが食べておいしいと思ったものを人の為にも作る経験が、子どもたちにとって心に残る思い出となったらいいな～と思っています。