2023年4月17日　まなびのトルク『男・本気のパン教室』　第2回

甘く、良い香りのおいしいメロンパン作り

●パンはたくさんの工程で作られている！

一次発酵を終えた生地の上にクッキー生地を伸ばして乗せ、二次発酵後、焼成します。前回よりも手際よく作られている印象でした。発酵待ち時間は、クッキー生地の作り方を教えてもらい、みんなでボウルを回しながら作りました。「普段パッと食べてしまってるけど沢山の工程でパンは作られているんだね、パン屋さんは大変だな」と感想をいう声も聞こえていました。

●講師と共に初めての地域イベントにも出店します。

途中の待ち時間では猫背改善ストレッチもして、和やかな雰囲気。出来立てパンは「持って帰る指名がある！」と言って今回もタッパーに詰められる姿が印象的でした。5/14（日）市内のイベント、ふれあい祭りに皆さんがなんと講師のクローバーさんと一緒に出店予定です！本日作ったレシピでメロンパンを販売します。初のお披露目の場となるので、クローバーさんとも協力しながらいい出店になればと思います。

事業概要

日時　2023年4月17日（月）
場所　やきたてパン クローバー
主催　東大阪市

主　催　東大阪市　福祉部高齢介護室　地域包括ケア推進課
企画運営　阪急阪神ホールディングス／ウェルビーイング阪急阪神