

2024年4月29日 第4回目

## アレンジで「食」を楽しむ

第3回は、1次発酵したパン生地にカレーとアンを詰めて、焼きカレーパンとアンパンを作りました。アレンジとして、自宅から持参したゆで卵をカレーパンの中に入れたボリューム満点のカレーパンを作る方もおられ、食を楽しむ様子もうかがえました。

また、パン生地の発酵時間には毎回ヨガを行っており、「体が楽になった」と楽しみにされている方が多く、日頃から凝り固まった肩や足回りをリラックスさせ、リフレッシュする時間として好評です。今回も焼きあがったパンを手に嬉しそうに写真を撮られる皆さんでした。



2024年5月27日 第5回目

## 作りたてのパンを早く食べてもらいたい



今回は、ウィンナーロールパンとバターロールパンを作りました。今までの作業過程にはなかった「巻く」という作業に苦戦している方も多く、試行錯誤しながら自分のやりやすい方法を見つけている方や巻く回数を増やして、アレンジを楽しまれている様子でした。焼き上がりと同時にただよってくる香りは食欲を刺激するバターやウィンナーの匂いで「早く帰って食べたい」とご家族に食べてほしくて足早に帰られる方や、家につくと同時に靴も抜かずに玄関でパンを食べたという方もおられました。