

食品加工班の取り組みについて

食品加工班の歴史

- H28 年度 新作業種プロジェクトチーム発足
立ち上げに向けての環境整備、外部専門員による教員の研修
- H29 年度 4月 食品加工班スタート 全学年で実施
製造の基礎練習、商品の表示、作業工程表作り
- 8月 文化祭のシミュレーション
- 9月 RICO 設立オープン
- 10月 校内販売開始 1個 100円で本校教員向けに販売練習
- 12月 初めての文化祭販売 初日(ベーコンエピ、あんぱん、ピザパン)
2日目(ピザパンのみ) 完売
- H30 年度 4月 2年目に突入
農園芸班とコラボしながら試作を経てオリジナルパンの研究
- 7月 食品加工室の改修工事に入る
- 11月 新しい食品加工室完成予定 喫茶「ハッピー☺カフェ」と併設
- 12月 文化祭販売

※文化祭後の販売予定に関してはまた、HPでお知らせします。

食品加工班の目標

- ①清潔・衛生面に気を付ける。
- ②報告・連絡・相談をする。
- ②仲間と協力して作業する。



お店の名前の由来

RICO は、スペイン語です。

おいしいときに使用する言葉です。皆さんに本校のパンを食べていただいておいしいと笑顔になってほしいという思いからお店の名前に決められました。ロゴは、本校、美術教員がオリジナルで作成し、12種類の色の中から、この色に決められました。

各学年のパン生地の特徴と種類

1年

食パンの生地。

強力粉を使用しています。

トーストしなくてもそのまま食べられるしっとりした食感が持ち味の角食パンです。

ピザパンは、農園芸班が育てた無添加の野菜を使っています

(玉ねぎ、トマト、ピーマン、ズッキーニ、オレガノ)など。ソースにオレガノを使用しています。



食パン



田無ピザ



フレンチトースト



マーブル食パン



2色チョコパン(2月限定)



フォッカチャ

2年

菓子パンの生地。

強力粉・薄力粉を使用しています。

卵と砂糖、バターが多い大変リッチな配合で柔らかくふっくら焼きあがるのが特長の生地です。

ハムロールに乗せている玉ねぎ、インゲンは農園芸班の野菜です。

ちくわパンのフィリングはツナとチーズの2種類があります。

あんぱんは、季節ごとにあんを変え楽しめるよう工夫しています(こし、つぶ、ずんだ)など。



ハムロール



ちくわロール(チーズ)



ちくわロール(ツナ)



こしあんぱん



つぶあんぱん



ずんだあんぱん

3年

ソフトフランスパン生地。

フランスパン専用粉(リスドール)を使用しています。

歯ぎれの良い食べやすい食感のソフトなフランスパンです。

焼きカレーパン・ベーコンエピ(麦の穂)は、農園芸班が作ったバジルを混ぜ込んでいます。

ミルクフランスはグラニュー糖のシャリシャリ食感が楽しめるように工夫をしています。



焼きカレーパン



ミルクフランス



ベーコンエピ



塩パン

活動の様子



11月以降のオープンと2回目の文化祭に向けてさらにおいしい(RICO)のパンを届けられるよう日々作業学習に励んでいきたいと思えます。パンを作ることが目的ではなく、働くということを常に生徒に考えてもらい、身だしなみや挨拶、衛生面などを目標に掲げて、働く態度を身に付けていきたいです。