

## 調理科 1 年生 “ブーランジェに学ぶ製パン講習会” 受講

8月28日（土）、9月4日（土）の2日間、講師として平出諭規典先生（本校調理科卒業生：宇都宮市平出町 焼きたてパン プチトマトオーナー）をお招きし、調理科1年生を対象に製パン講習会が開催されました。

グルテンが多く、粘り気の強いパン生地に苦戦しながらも、パン作りの楽しさを体験することができました。また平出先生の職人としてのこだわりや情熱を肌で感じ、自分たちも将来は平出先生のように調理科の後輩を指導できるようなシェフ・パティシエになりたいと心を新たにしていました。



ウインナーにパン生地を巻いていきます。



小麦グルテンは粘り気が強い！



パン生地にピザソースを塗って、ウインナー・タマネギ・ピーマンをのせて焼き上げます。