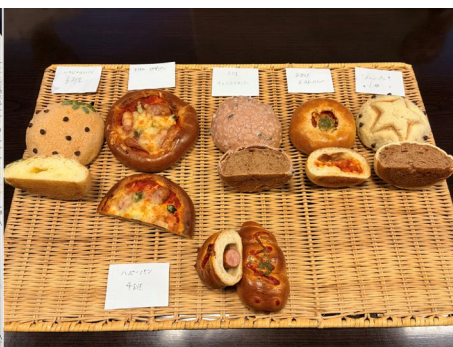
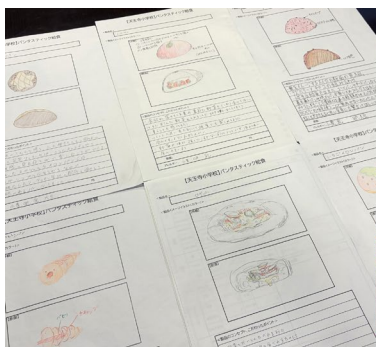


＜辻調理師専門学校地域の地域共創活動レポート＞

近隣小学校の児童約 400 名に学生考案パン 2 種類を提供！

辻調理師専門学校(大阪市阿倍野区、校長:辻芳樹)は、7 月 23 日、地域共創活動の一環で同区内にある大阪教育大学附属天王寺小学校の児童約 400 名に、本校の製菓技術マネジメント学科 2 年生の学生が考案したパン 2 種類を提供しました。作り手がわかる食品を児童に食べてもらいたいという同校からの依頼を受け実現したもので、今回で 2 度目の取り組みとなります。

本校の学生自身が「パンタスティック給食」と名付け、「暑さで食欲がなくなる季節でも小学生においしく食べてもらえるパン」をテーマに複数品を考案しました。事前に小学校の先生を対象に試食会を実施し、「具材はもっと小さい方が食べやすいかも」「食べたことのない味は嫌がる傾向がある」など児童の視点からの貴重なアドバイスとともに 2 種類のパンを選定していただきました。その後、学生たちはさらに話し合いと改良を重ねて今回のパンを完成させました。



6 種類のパンを考案し、小学校の教員に提案

改善策を話し合う学生たち

提供当日は朝からパンを製造し、「ツジノピザ」と「願いが叶うかも!流れ星メロンパン」の 2 種類を、学生たちが直接小学校へ届けました。今回は同校の 1 年生から 4 年生のクラスを対象に、学生たちは各教室に赴き、パンの特徴や作り方についてプレゼンテーションを実施しました。短い時間でしたが、児童から多くの質問を受け、目の前で「おいしい」と言って食べる姿に、学生たちは大きな達成感を得たようです。この取り組みを通じて、提供時間に合わせた作業工程の管理や衛生管理への意識を高めることができ、そして何より食べる人のことを考えて作るという経験と、日頃の学びを深めるよい機会となりました。



■提供した学生考案パン2種類について

＜ツジノピザ＞



配布資料



コンセプトとこだわりポイント

夏バテ対策として、夏野菜をおいしく食べてもらえるようにカラフルな見た目にして、ピザを丸ごと1枚食べられる楽しさを味わってもらいたいと思いました。小学校でも育てていると聞いたオクラを使い、星形が保てるように厚めに切って存在感を出し、手作りのトマトソースでトマトが苦手な人でもおいしく食べられるように工夫しました。

＜願いが叶うかも!?流れ星メロンパン＞



配布資料



コンセプトとこだわりポイント

ココア生地のかんわり感と上にのせたレモン風味のサクサクしたクッキー生地、中にはチョコレートをしのばせて、味も見た目も楽しんでもらえるようなスペシャルなメロンパンに仕上げました。流れ星のデザインにすることで小学生に興味を持って食べてもらえるよう満足感のあるパンにしました。