

<u>小机小学校&ときわさん</u> パンコラボ



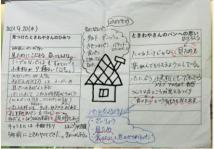
<u>- 3年生が一生懸命考えておいしいパンが出来ました!-</u>

3年生がパン屋の『ときわや』さんと一緒に「小机らしさ」をコンセプトにパンの企画~販売までを行いました。各クラスでプレゼン資料を作成し、どんなパンにするか、ネーミングはどうするか、などを検討し、小机らしいご当地パンが3つ出来ました。





クラス毎にパンの生地と中身を考えました。好きな味や食感に ついてアンケートをとったり、中身のジャムにはどんな栄養素が あるのか、などを調べたり、様々な研究と工夫がたくさん詰まった ものになりました。



- 完成した3種類のパン -

竹灯籠あまっちゃパン

11月に開催される竹灯籠まつりから考えたパン。生地はあまい抹茶を練りこんで、中身はカスタードが入っています。なぜ、カスタードかというと、灯篭に灯りがついているところをイメージしたそうです。

竹メロンパン

通学路に竹が生えていることや竹灯籠まつりから小机には竹がたくさんあると思って考えたパン。中身はリンゴジャムが入っています。生地はときわやさんで人気のメロンパンです。



小机城トリコロールパン

小机城と日産スタジアム から考えたパン。中身 は、トリコロールにちな んで「ブルーベリークリ ーム」「ミルククリーム」 「イチゴクリーム」が入 っています。

生地は、モチモチ白パン にカリカリ生地を合わせ ました。



現在は、第2弾が販売されています。

