

【1】タイトル

江別小麦のミルクパン

【2】完成写真(盛り付け図)



【3】イチオシの江別産食材

小麦 …江別産で、しかも香りが良い。

ルバーブ …ばあちゃん家に自生していた物を使用。
せんい質で、古来より下剤に使用されている。

【4】PRポイント・おすすめの一品

焼きたてはもちろん、冷えてからでも美味しいパンに仕上がりました。
小麦の香りを感じながら、ブルーベリー、ルバーブ、お好きな方の自家製ジャムを付けて、どうぞ召し上がれ♪

【5】家庭からのコメント

パンは香りもよく弁当においしかったです。
ジャムも甘みが自然で高級ジャムのような感じです。
ありがとうございます。

【6】反省・感想など

分量を間違え、粉を足すことがしばしばありましたが、結果的においしいパンができて上がってよかったです。
今後は他のパンも作って、もっとおいしい物を家族にふるまってあげたいです。

江別市立大麻東中学校 1年2組46番 氏名 山下 優姫

夏休みの課題
調理に挑戦～家族のために作ってあげよう～

①メニュー(お弁当の中身または料理名)

江別小麦のシルクパン ～2種のジャム付き～

②材料(6)人分

江別産の食材・加工品には○をつけ、食材の特徴や、江別とのかかわりについても調べて書き出しましょう。

どこで買ったか記入

材料	江別産	食材の特徴、江別とのかかわりなど
強力粉	○	江別製粉製の小麦粉。 ホクレンで購入。
牛乳	○	野村牧場のものを使用。 野幌野菜直売所で購入。
卵(新子)	○	角山牧場の新子卵。栄養価が高い。 角山野菜直売所で購入。
バター	○	野村牧場のバター。
ドライイースト		
ブルーベリー	○	ビタミン・アントシアニンが高い。 ジャム用。
ルバーブ	○	はあちゃん家に生えていたルバーブ。ジャム用。 シベリア原産の野菜で、便秘の下剤に使われる。
砂糖		
塩		

③テーマ

誰に作りますか?どんな思いで作りましたか?

いつもお世和になっている家族へねぎらいの気持ちを込めて。
+ 純粋に江別産の食品でどこまでヨーロッパ風にできるかの好奇心。

氏名 山下 優姫

④作り方

わかりやすく絵や写真などを加えながら説明してください。(複数枚でもOK)

・パン編

材料

- ・小麦粉 500g ・砂糖 60g ・塩 6g
- ・ドライイースト 6g ・バター 40g ・温めた牛乳 360mL
- ・卵 2個 ※(生地が氷っぽくなったら小麦粉追加)

①バター以外の材料を 大きめのボウル に入れ、まとめるようによく混ぜる。

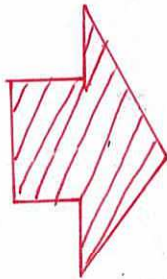
②程よくまとまったらバターを入れ、生地っぽくなるまで混ぜる。

③生地が手に付かない程度になったら、一回目の発酵をする。

↓材料入れた直後



↓まとめるとこうなる



④発酵が終わり次第、空気を抜いて (生地をたたくようにこねる) 形を作り、二回目の発酵をする。

⑤発酵が終わったら、180℃のオーブンで20分焼く。

⑥**完成!** おいしくいただきました。

「牛乳は熱い」というより「温かい・ぬるい」ぐらいの温度がおいしくできます。

焼き上がったパン→



最後の用紙にタイトル・完成写真・感想など、だれが見てもわかりやすいようにまとめよう!!

氏名 山下 優姫

④作り方

わかりやすく絵や写真などを加えながら説明してください。(複数枚でもOK)

・ジャム編

材料

- ・ブルーベリー 400g
- ・ルバーブ 61g
- ・砂糖 150g (うち120gがブルーベリー用、30gがルバーブ用)
- ・レモン汁 適量

①材料を果物ごとに鍋に入れ、砂糖を入れる。
(ブルーベリーは120g、ルバーブは30g)

②レモン汁を適量入れる。
(色止めなどになる)

③火にかける。

④果実と砂糖がとけ、ペースト状になったら
火を止め、殺菌したビンに入れる。

⑤完成!



レモン汁は色止めだけではなく、
味にアクセントも加えられます。
あまり入れ過ぎると酸っぱく
なってしまうので、気を付けてください。

↓ビン詰めしたジャム



最後の用紙にタイトル・完成写真・感想など、だれが見てもわかりやすいようにまとめよう!!

氏名 山下 優姫