

# 3年「フードデザイン」の授業の様子です。

令和5年6月2日

## 栄養価計算

食品の特性を学び、その食品に関連した食材を使い前回（パン）の復習も兼ねた実習を行いました。また、使用した食材の廃棄率、購入量、栄養価計算も合わせて行いました。実生活で食材を購入するときに、廃棄率を考えながら購入することは少ないので、この機会に、これからは意識を持って生活してもらいたと思います。  
(授業者)



## 生徒の声

生地を薄くしたのと厚めにしたのでは食感が全く違った。水分を多くしたものが「もちもち」になった。今はやりの生食パンの意味がわかった気がする。

牛乳を入れ過ぎたので生地がまとまりにくくなってしまった。しかし焼き上がりはフワフワしていて、生地も厚めにしたのでお店のよりもおいしくできた。(笑)

生地の厚みの違いで食感が全然違うことに感動した。生食パンのつくり方もわかった。

こねるときに前回のことを思い出して作ったら前よりもうまくできた。いろいろなチーズをトッピングしたのでおいしくできたと思う。クリームチーズは美味!