

第2回 UNIVERSAL BAKING CUP ～パンつくりコンテスト～ 申込書

申込年月日 2005年8月 日

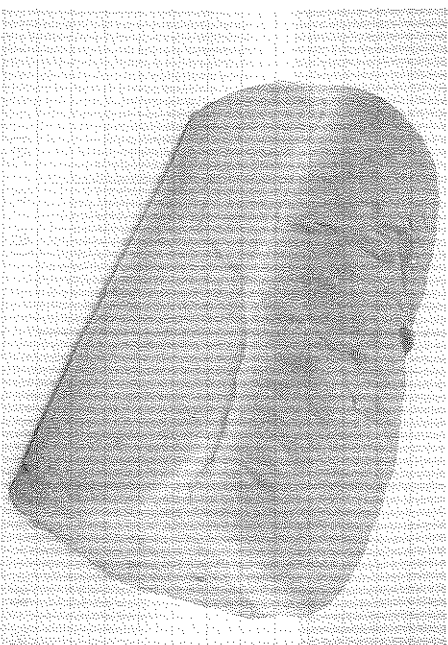
ふりがな	おおぞらぼんすまちーむ	
チーム名	青空パン好きチーム	
所属先	〒 横浜市青空区海一丁目	
住所	ほんだいすきおおぞらふくしせんたー	
ふりがな	ほんだいすきおおぞらふくしせんたー	
施設名	パン大好き青空福祉センター	
連絡先	TEL.〇〇〇-×××× FAX.△△△-□□□□ 担当者名 青空 海男	

応募部門	○をつけてください パン部門 ・ 焼き菓子部門		
製品名	甲斐小麦金時豆パン		
製品の大きさ(長×幅×高)	15 cm	8 cm	10 cm
製品作成時間	前日仕込 時間 合計 5 時間	当日(仕込)～完成) 5時間	
販売価格(予定)	400 円		

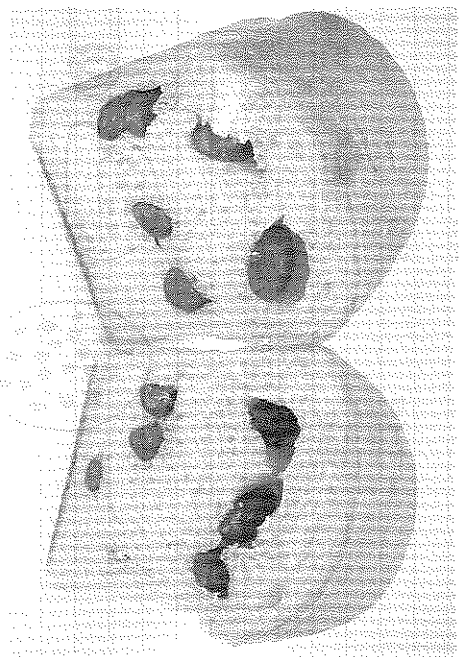
考察のきっかけ・製品への思い・アピールなど

甲斐小麦のパンに金時豆を入れて食べたら おいしいかなあと思った
アピールー 私達が作った小麦と無農薬の金時豆 安全でおいしい
製品への思いー自分たちの好きなパン：自分たちも食べておいしいパン このパンがそのパン

● 全体写真 (写真はカラー写真であること)

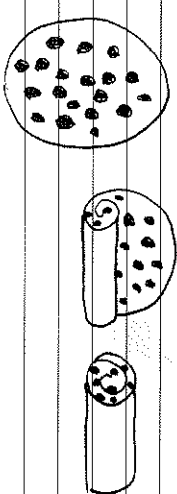


● 断面写真 (製品をカットし、内部の状態が判るようにしてください)



材料一覧

材料名	量	%	備考
[材 料]			
プロテアタイム	50分		
分割	230g		
ペンチ	20分		
ホイロ	50分		
焼成	下火190度 上火180度 35分		
	生地をだ円形にのばし、金時豆、50gをのせてまきます。		



製造にかかわる人の体制

担当人数	職員のかかり度合
※例 成型 利用者 3 職員 1	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
①計 量 利用者 2 職員 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
②下準備 (呉材など) 利用者 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
③仕込み 利用者 3 職員 1	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
④分割 丸め 利用者 4 職員 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
⑤成 形 利用者 4 職員 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
⑥二次発酵 利用者 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
⑦焼 成 利用者 3 職員 2	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )
⑧仕上げ 利用者 3	①確認のみ ②一部補助 ③職員のみ ④その他 ( )