

製菓コース 課外活動の教育効果について（その3）

～学内喫茶実習を通して～

Confectionary Course Educational Outcome of Extracurricular Activity (No.3)

- Through an On-Campus Café Project -

平田安喜子、谷口 英司、市瀬 尚子、山口真由美

1. はじめに

長崎短期大学研究紀要第24号（H24.3月発行）において、筆者は「課題活動の教育効果について（その2）学内就業体験を通して」を執筆した。この中で、製菓業に従事する職業人の養成機関として製菓業へスムーズに就業できるようにするための効果的な課外活動の検討を報告した。前回は少人数での製造を通し製造技術の確認を行う、プレ・インターンシップの内容を中心に分析したが、今回は、学内喫茶実習の活動について、その効果を分析し報告することにした。

2. 課外活動について

製菓衛生師養成課程には、大量に製造する実習科目や学外でのインターンシップは規定科目の中には定められていない。しかし、多くの製菓・製パン業では、限られた従業員が製造を行うため、養成校を卒業した者に即戦力としての技術を求めることが多い。

長崎短期大学 食物科 製菓コース（以下、本コース）では、通常の授業では個人個人が基本技術を学べるよう、個の活動を重視するため、少量を各自が製造する実習スタイルを取っている。入学時のレベルの差、各自の技術力を考えると、この個人作業は外すべきではないと考えている。その反面、2年間で社会に出る学生たちに来る限り即戦力としての力をつけてもらうには、個人個人の努力だけでなく活動の場を提供することが必要だと

も考える。

そこで、平成20年度より、本学主催の公開講座『オモシロ国際学』の受講生を対象とした、お菓子の配布を課外活動として始めることとした。

3. 学内喫茶実習

3.1 活動の概要

製菓・製パン業の疑似体験の場を提供することを目的とした課外活動であったが、教員側の予想に反して多くの学生が参加希望することになり、より活動の場を広げることが必要となった。それが、学内喫茶実習である。

より多くの学生に体験してもらうために、複数の製品を作り、さらに実際にお客様の反応を見ることが出来る場だと考え、実施することにした。

平成21年度より年に3回実施するが、1回目は6月に専任講師谷口のレシピで、2回目は11月に、商品の枠を指示し学生たちが考えたオリジナルのレシピで、3回目は2月に卒業記念として学生が自由に製造している。

いずれも1、2名で1品、もしくは3名で2品を30～50人分製造する。

来場者は、チケットを購入し5品の製品を選択し、飲み物とともに喫食する。

また、来場者には喫食された製品についてアンケートの協力を求めた。

3. 2 活動記録

平成21年度

第1回 (教員のレシピ)

実施日 H 21 年 6 月 13 日
来場者 83 名
アンケート回収 63 名
製造担当者 12 名
洋菓子4品 和菓子2品 製パン1品
サービス担当者 6名
チケット ¥300



第2回 (学生のオリジナルレシピ)

実施日 H 21 年 11 月 7 日
来場者 56 名
アンケート回収 42 名
製造担当者 8 名
洋菓子8品 和菓子なし 製パン4品
サービス担当者 12名
チケット ¥500



第3回 (卒業記念)

実施日 H 22 年 2 月 5 日
来場者 42 名
アンケート回収 30 名
製造担当者 2 年生全員 (27 名)
洋菓子9品 和洋菓子2品 製パン2品
サービス担当者 1 年生全員



平成22年度

第1回 (教員のレシピ)

実施日 H 22 年 6 月 12 日
来場者 83 名
アンケート回収 83 名
製造担当者 16 名
洋菓子7品 和菓子5品 製パン3品
サービス担当者 16名
チケット ¥300



製菓コース 課外活動の教育効果について（その3）～校内喫茶実習を通して～

第2回（学生のオリジナルレシピ）

実施日 H 22年11月13日
来場者 72名
アンケート回収 62名
製造担当者 17名
洋菓子9品 和菓子1品 製パン2品
サービス担当者 12名
チケット ¥500



平成23年度

第1回（教員のレシピ）

実施日 H 23年6月11日
来場者 106名
アンケート回収 106名
製造担当者 12名
洋菓子7品 和菓子3品 製パン3品
サービス担当者 6名
チケット ¥300



第3回（卒業記念）

実施日 H 23年2月1日
来場者 42名
アンケート回収 30名
製造担当者 2年生全員（23名）
洋菓子22品 和菓子なし 製パン2品
サービス担当者 1年生全員



第2回（学生のオリジナルレシピ）

実施日 H 23年11月12日
来場者 89名
アンケート回収 89名
製造担当者 16名
洋菓子8品 和菓子2品 製パン2品
サービス担当者 17名
チケット ¥500



第3回（卒業記念）

実施日 H 24年2月5日
 来場者 名
 アンケート回収 名
 製造担当者 2年生全員（30名）
 洋菓子18品 和菓子4品 製パン3品
 サービス担当者 1年生全員



3.3 出席者のアンケート結果

平成21年度

第1回目

種	製品名	試食数	評価
洋菓子	エクレア	54	4.31
	洋梨のタルト	46	4.30
	ショートケーキ	49	4.35
	ゼリー	52	4.56
和菓子	一口饅頭	56	4.41
	水羊羹	55	4.31
パン	ロールパン	57	4.42

第2回目

種	製品名	試食数	評価
洋菓子	チョコレートケーキ	20	4.60
	ショートケーキ	13	4.77
	さつまいもの モンブラン	21	4.29

洋菓子	シースタルト	9	3.89
	ゼリー	13	4.85
	抹茶シュー	21	4.67
	練乳シュー	18	4.39
	チョコチップシュー	21	4.76
製パン	ロールパン	4	4.00
	メロンパン	6	5.00
	アンパンマン	7	4.43
	クリームパン	8	4.88

平成22年度

第1回目

種	製品名	試食数	評価
洋菓子	シュークリーム	28	4.64
	ゼリー	48	4.52
	ババロワ	40	4.53
	いちごの ロールケーキ	27	4.33
	バナナの ロールケーキ	22	4.23
	洋梨のタルト	28	4.29
	チーズタルト	21	4.19
和菓子	小倉水羊羹	30	4.40
	抹茶水羊羹	37	4.22
	淡雪羹	29	4.45
	小麦粉饅頭	19	4.42
	利久饅頭	21	4.52
製パン	カレーパン	28	4.68
	白パン	38	4.32
	ロールパン	32	4.25

第2回目

種	製品名	試食数	評価
洋菓子	モンブラン	36	4.56
	ガトー・ショコラ	29	4.76
	アーモンド ピーチタルト	18	4.22
	2層のチョコレート タルト	23	4.48
	なめらかプリン	20	4.50
	ミカンゼリー	18	4.67
	カフェラテ・ パンナコッタ	31	4.61
	いちごの シュークリーム	16	4.00
	スマイリーシュー	13	4.38
	和	2色饅頭	23
製パン	ピザパン	37	4.59
	ニコニコパン	23	4.48

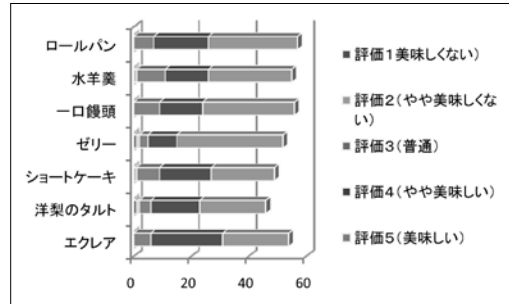


図 平成 21 年度 第 1 回目

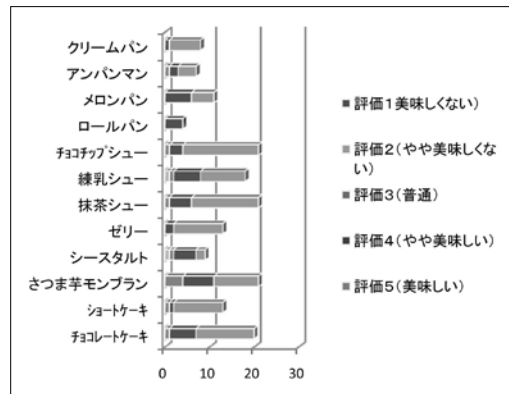


図 平成 21 年度 第 2 回目

学内喫茶実習3回のうち、第1回目と第2回目の対象は、地域の方々である。第1回目の来場者は『オモシロ国際学』の受講者が主であり、第2回目は学内の教職員並びに学生、そして学園祭や第1回目喫茶実習の来場者となる。

チケットをお求め頂き、5品まで製品を選択し、喫食していただく。製品の感想を回答していただいたが、ほとんどの来場者が製品の出来栄えに高得点をつけている。

平成21年度、22年度は製品の味に対して数字で評価してもらうことを試みた。その結果評価4以上に集中し、学生に対する好意的な気持ちから高評価につながったと考えられる。そのため平成23年度からは、来場者のコメントから評価や改善点を見出そうと数字による評価を廃止した。

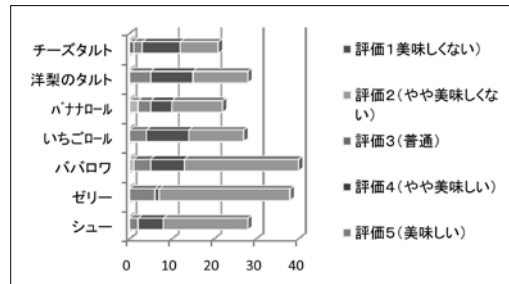


図 平成 22 年度 第 1 回目 (その 1)

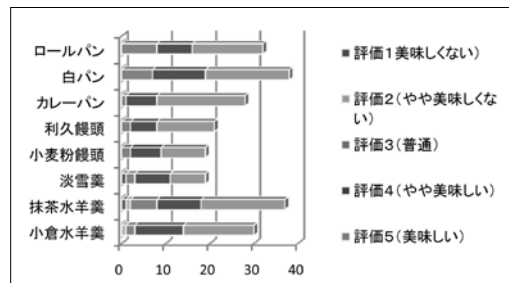


図 平成 22 年度 第 1 回目 (その 2)

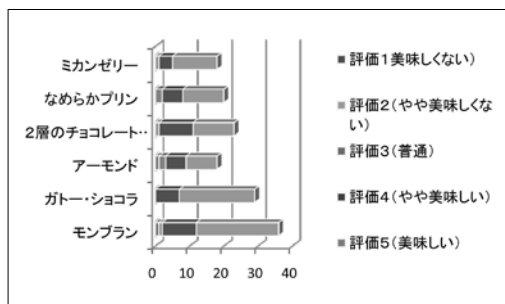


図 平成22年度 第2回目 (その1)

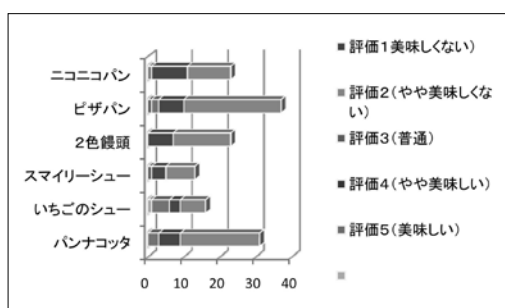


図 平成22年度 第2回目 (その2)

第2回目

種	製品名	試食数
洋菓子	りんごとガナッシュのタルト	35
	かぼちゃと紫芋のタルト	46
	さつまいもと柿のケーキ	22
	りんごとカスタードクリーム のケーキ	47
	りんごとクリームチーズの シュー	28
	グラタン風味のシュー	32
	ぶどうのゼリー	43
	抹茶と栗のパバロワ	41
和菓子	さつまいも・栗・大納言を使っ た蒸し菓子	28
	栗・干し柿入りの薯蕷饅頭	27
製パン	さつまいもを使ったメロンパン	32
	ベーコンと玉ねぎ入りのエピ	47

平成23年度

第1回目

種	製品名	試食数
洋菓子	シュークリーム	44
	ゼリー	43
	コーヒーゼリー	21
	いちごのムース	53
	チョコレートケーキ	53
	ショートケーキ	49
	洋梨のタルト	50
和菓子	水羊羹	25
	淡雪羹	27
	浮島	19
製パン	ハムパン	40
	ポテトパン	51
	白パン	54

平成23年度は、喫食していただいた製品に印をつけ、特に印象深い製品に対するコメントを記入していただくアンケート形式にした。多くの来場者はリピーターが多く、ご自身が好む製品や前年好評だと聞いていた製品を選択されていた。そのため、美味しいという評価コメントが目立ち、改善する項目はあがらなかった。しかし、一部では同じ商品に対し、「甘すぎる」、「甘みが良かった」と相反するコメントが寄せられた。このことは菓子が嗜好品であるが故のコメントであることを学生に伝える良い資料となった。

3.4 学生の感想

第1回目の喫茶実習は、専任講師 谷口を中心に教員が準備したレシピで学生は製造に当たる。前もってレシピを渡し、作業工程を確認するように伝えているが、事後の学生の

感想には、「イメージトレーニングなどして細かいことまで確認しとくべきだと思った」、「大量生産用に卓上ミキサーを活用できていなかった。前日の計量を任せていたのに自分で再確認していなくて、当日無駄な動きをしてしまった」、「いつもの何倍の量を使用するのに道具を有効に、どのように使うのか考えていなかった」など、前準備が不十分であったことがつづられた。

また第2回目の喫茶実習は、学生たちが自ら製品を決め配合を考える。そのため事前に何度も試作を重ねレシピを作り上げる学生もいるが、多くの学生は実習のレシピや参考資料を基にイメージでレシピを作成する傾向がある。たまりかね、教員側から試作の必要性に関して問いかけをすることもある。

試作を重ねた学生の感想には、「お客様から美味しかったと言われよかった」「イメージ通りに作ることが出来、達成感があった」と喜びの声が寄せられたが、「配合ミス。時間に余裕がなくなり雑な製品が出来てしまった」、「仲間に迷惑をかけ、足手まといになった。反省」などの後悔の声も寄せられた。

平成 21 年度

「3種のシュークリーム」製造（男子学生）

自分で考えた商品をお客様に食べて欲しいと思ったから。大量に作る練習をしたかった。

自分なりに評価できたのは、シュー生地が膨らんだこと。

反省点は、カスタード（クリーム）が足らなかった。時間に余裕はなかった。シュー生地が最初膨らまなくて、あせりや失敗してしまったと思い、何度もオープンを見て、時間のロスをした。計量（計算）ミス。販売もだらけてしまった。笑顔もあんまりなかった。もっともっと集中して、すばやく作らなきゃだと思いました。（自分が）ひどかった。他の人は、時間内にきれいなものを作ったのに、自分は何をやっているのだろうと思った。相手

に迷惑をかけた。いい勉強になったとは思いました。

平成 22 年度

「なめらかプリン」製造（女子学生）

現時点の私たちが作ったお菓子を一般のお客様がどう評価してくださるかが気になり、知りたいと参加を決めた。

自分なりに評価できる点は、プリンは何度か試作したので、なめらかさは理想に近づけることが出来た。また（飾りのチョコレート）テンパリングが成功できた。お客様からデザインを褒めていただけた。

反省点は、作業に時間がかかりすぎたので、もっと効率よく仕事できるように気をつけた。子供向けのキャラメルを作ろうとし、試作せずに挑んだので失敗してしまい、試作すればよかった。

平成 23 年度

「2種類 シュークリーム」製造（女子学生）

グラタンシューのほうは初めの試作では全然上手くいきませんでした。中身がとてもしっかりなくて想像していたものと全然違っていました。でも2回目の試作で前のものより良くなって、試作をして良かったと思いました。

試作をしてみて、とても良いものが作れて良かったです。りんごのほうは、少しふくらみが悪かったけれど、商品の前に立っていると、食べていただいたお客さんに「これ本当においしかったよ」と褒めていただきました。それを聞いて私も嬉しくなって幸せでした。グラタンのほうも初めてだとおっしゃってくださって、おいしいと褒めていただいて嬉しかったです。作るとき、試作をしていたおかげで、スムーズに作業をすることが出来ました。オープンが空かず（順番待ち）戸惑ったりもして（時間が）ギリギリになってしまったけど、今までで一番のものが出来たと思

ます。とてもいい経験になりました。

3.5 教員の気付き

自主参加をする学生たちの気持ちは評価したいが、実際に運営する立場では以下の点が気になる。

① 事前準備の不足

学生の反省にもあがっていたが、大量製造するうえで通常の実習とは異なるサイズのものや機械器具を使うことを想定していない。中にはペアの学生に任せたままで、作業工程の確認も出来ていない学生がいる。

② 商品への気配り

お客様に提供するというのを忘れ、製造に追われると、均一な商品が出来ず、また雑な扱いをすることがある。手早く、丁寧に、の作業が必要だという意識がみられない

③ 時間の観念

喫茶コーナーのオープン時間から逆算し、製品を配列する時間を提示していても、自身の製品を何時までに仕上げようという気持ちが表面に出ていない

④ チームワーク

仲良しのペアであっても、作業への声かけができていないチームが多い。一部アシスタントとして1年生の補助を加えたチームでは、的確な仕事の指示が出来ず、手持ち無沙汰な学生と作業に追われる学生の二極化もみられた。

4 喫茶実習でのサービスについて

4.1 会場設営

喫茶実習の場合、お客様は会場で製品を召し上がることになる。そのため、通常学生食堂として利用している学内ラウンジに会場を設営する必要がある。

平成21年度は初の試みで、十分な設営が出来なかったが、以降お客様や学生たちの声から少しずつ改善できたと思われる。

第1回目は、テーブル中央にスプーンや

フォークなどのカトラリーとシュガー&ミルクを設置し、メニューなどは準備しなかった。



図 平成21年度 第1回目

第2回目は、予め各テーブルに取り皿を置き、フォークは各席に並べることにした。また卓上メモとして当日製造するお菓子の名前を置いた。



図 平成21年度 第2回目

平成22年度 第1回目はテーブルクロス、シュガー&ミルク入れを購入し、各テーブルのイメージが華やかになった。飲み物の注文を間違えないように席札を置くことにした。



図 平成22年度 第1回目

第2回目は、卓上メモに製品の写真を載せ、お菓子を選びやすくした。

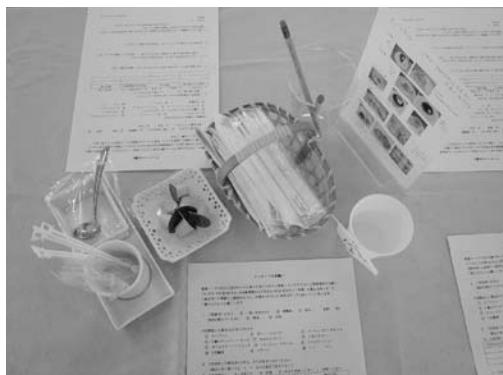


図 平成22年度 第2回目

その後、卓上メモには製品の写真とともに紹介文を載せることとした。これらの資料は担当学生と教員で作成している。

会場設営は、当日の午前中サービス担当者に指示を出す、学生同士で話し合いながらセッティングを決めている。平成23年度以降、席札は受付で渡し、お客様がご利用される席に使用中の目印として置いていただくことにした。取り皿はテーブル担当者がご利用方法の説明を伝える際に持ち出すこととした。

4.2 サービス係りについて

本コースの学生は人前で話すことを苦手と

する者が多い傾向にある。そのためか、お客様に直接接することになるサービス係りを希望する学生は多くない。そのため、毎回2年生だけでなく、1年生にも声をかけ、出来るかぎり経験するよう呼びかけをしている。

本学の学生の多くはアルバイトをしているが、アルバイト経験の有無は接客態度にも現れているように思われる。

来場者のアンケートにも、「気配り目配りのある学生さんは所作もよく愛嬌もあるが、接客が苦手な学生さんは動作にも表れていた」、「一生懸命対応してくれたが、声が小さく聞き取れなかった。若い方は元気良く」など、この点が指摘されている。学生自身も気付いており、「笑顔で接することが出来なかった」、「上手く説明できなかった」、「飲み物が減っていたのに気付かず、取りに行かせてしまった」など反省点があげている。

このことから、サービスに関する指導の必要性を感じ、平成22年度第3回目の喫茶実習から、1年生に事前にヴァンドゥーズ協会が編集したビデオを通して、接客のための身だしなみ、挨拶について指導を行った。併せて、担当の学生に接客マニュアルを作成し、当日会場設営後、担当教員とともにリハーサルを行った。その結果、戸惑いながらも積極的に行動しようとする姿勢が見られ、改善されてきたように思える。またお客様からも、飲み物の声かけが良くされていたと評価された。

臨機応変な対応までは出来なくても、トレーニングすることによって自信が持て、行動に移せるようになることがわかった。

5. 課題と対策

少人数で大量製造をすることで、製造工程の理解、技術力、作業性を身につけてもらいたいと課外活動を行っているが、この喫茶実習で学生たちは、目的を達しているのだろうか。

この課外活動を振り返るたびに反省事項と

してあがるのは、学生の意識の低さをどのように指導すべきかということである。

自主参加の活動に、ほとんど全ての学生が参加してくれ、将来に役立てたいという気持ちは強いと思われるが、実際に活動するときには、その目的は置き去りにされている気がする。

事後に提出する学生と教員の感想には差がみられる。

長崎短期大学研究紀要第24号でも述べたが、この課外活動で教員側が感じる課題は以下の4点にまとめられる。

- ① 時間に対する意識
- ② 周囲に対する配慮
- ③ 作業に対する責任感
- ④ 製造理論の理解度

この課題に対する対策として、正規授業の製菓理論並びに実習で指導を強化していきたいと考えるが、今後は教員からの指導だけでなく、学生自身が自らの課題に対する短期目標を掲げ、時に評価する機会を設けたい。そこで、平成24年度から、事後の学生の感想に評価項目の記入を加えてみた。

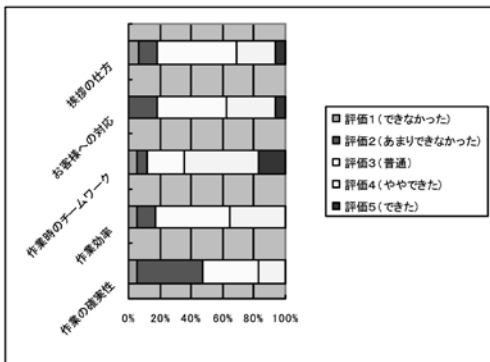


図 平成24年度 第1回喫茶実習
学生振り返り

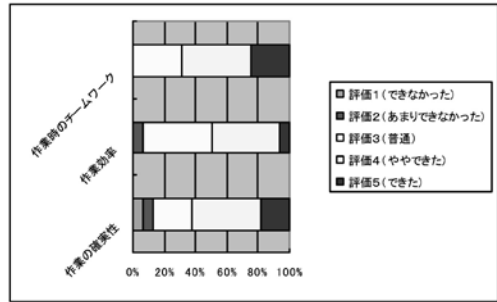


図 平成24年度 第3回喫茶実習 (準備)

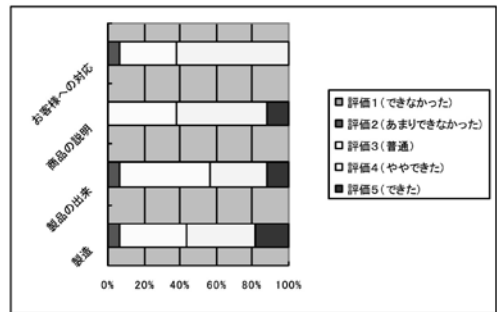


図 平成24年度 第3回喫茶実習 (当日)

第1回目と第3回目の評価を比較すると製造作業の確実性に関しては、1.94が3.62と、作業効率に関しては3.11から3.50へ、作業時のチームワークに関しては3.65が3.94とそれぞれポイントが上昇している。もちろん全体評価のため個々にはまだ成長できていない点もあるが、学生個々人が自らの不足の点を意識することが成長の後押しとなることがわかる。

さらに製造理論に関しては、製菓理論Ⅴでの位置づけを明確にすることとしたが、平成25年度からは新たに「総合演習Ⅰ・Ⅱ」を開講し、科学的に理論を裏づけできるようにしている。

6 最後に

本コースでの課外活動の目標は、卒業後製菓現場で即戦力となるような人材育

成である。喫茶実習を通じ、学生たちはクラスメート以外の方に技術を披露し、自らの製品を喫食してもらうことになる。

お客様からの「おいしかった」の一言で喜び、他の学生の製品を見て自らを振り返り、不足を知ることになる。その機会を設定することが、この課外活動の意義であると考えている。

年3回の実習の最終は、卒業記念としてお世話になった教職員を中心に企画していた。学生たちからの要望で平成23年度から保護者や友人も招待することにした。2年生が自らの集大成として製品を企画し製造する。1年生はサービススタッフとして参加し、2年生の作品を見ながら刺激を受け、目標を見つけるのか、年々レベルが上がっているように思われる。

平成24年度の卒業デザートbuffet後の学生の感想から、一部を紹介する。

2年生

A (2人で製造・女子学生)

自らの成長点

周りを見て行動できるようになった。技術面も、絞り・ナッペ・仕上げなど1年生の時に比べると全体的にUPしていると思う。

今後の目標

今以上に、まだまだ努力が必要だと思うが、常に目標を持って成長していきたい。先のことを考えて、自分から動くことを今以上に心がける。

全体を通して

今までで一番のものが出来たと思う。前回に比べると、常に時計を見て作業をするようになったが、まだまだスピードが必要だと思った。しかし、2人で協力し合い美味しいケーキが出来たので全体的にはよかった。

B (1人で製造・女子学生)

自らの成長点

成長点なし。効率も悪くて、だめだめだった。工程も、仕上げも、もっと頑張れたのになっ

て悔しいです。

今後の目標

もっと周りを見て行動したかったです。

てきばきと行動したい。

全体を通して

2年間こうやってデザートbuffetを通してお客様の立場にたって考えられるようになりました。どんな味になりたいとか、そんな風に考えるのが、とても楽しかったです。

1年生 (2年生の作品に対する感想)

C (女子学生)

見た目も味もすごく良くて、お店に出してあるぐらい美味しかった。来年つくらなければいけないけど、今の自分では当分無理だと思った。

D (女子学生)

本当にたくさんの種類を作っていてすごいと思ったし、その中で何種類か作りたい！と思うものがあって、自分はそれよりもっとすごいと思える作品を作りたい。

E (女子学生)

全体的に見た目、味、共にとてもすばらしかったと思います。盛り付けや中のクリームなどのアイデアも、おどろくものが多く、とても勉強になりました。見たり、食べたりすることで、このケーキはどんな気持ちで作ったのか、どの味を主体にしたのかなど伝わってくるようでした。

卒業記念 デザート・buffet製品

平成21年

種	製品名
洋菓子	先どり：バレンタイン (トリフ 4種)
	CUBE (フランボワーズ風味の一口チョコ)
	マカロン (4種)

洋菓子	びっくりマス男ケーキ (4種類のケーキ)
	Creamikapon (デコレーションケーキ)
	ハウスウイート (ケーキとクッキーで作ったお家)
	アフタヌーンティー・ミルフィーユ (ミルフィーユ2種)
	お茶会プリン (抹茶プリン)
	チョコッとベリー (チョコとフランボワーズのプリン)
	ミニ和風パフェ (抹茶葛)
	ティラミス
和	二色饅頭 (抹茶餡・芋餡)
パン	ピッツァ&デザートピッツァ
	白パン

平成22年度

種	製品名
洋菓子	いちごのムース
	ピスタチオのムース
	夢のプリン
	紅茶のクレームブリュレタルト
	柚子のマスカルポーネムース
	プチキャラメルケーキ
	いちごのミルフィーユ
	マロンパイ
	あぜ道 (ビスキュイ生地)
	スイートギフト (ショートケーキ)
	ヘルシーチーズケーキ
	ヘルシースイーツ (ブラウニー)
	製パン
ビーフシチュー・パン	

平成23年度

種	製品名
洋菓子	寒温至福 さつま芋とゴマを使ったロールケーキ
	BELOVED コーヒー生地のビスキュイとキャラメル クリームのケーキ
	おもいでスイーツ チョコレートといちごのロールケーキ
	コーヒータイム コーヒー風味のロールケーキ
	和ヴェーる オペラ風抹茶ケーキ
	大人の道のり ～シンデレラの人生～ ガトーショコラ ビター風味
	マダムティータイム カシス風味のチョコレートケーキ
	ユナのフルーツタルト フルーツタルト
	To sir with love りんごのタルト りんご製のバラを添えて
	マスカルチップさんの苺畑 チーズクリームのいちごのパイ
	Berry Berry Chocola ベリーとチョコのパイ
	モンシュ モンブラン仕立てのシュー
	クレープの茶巾づつみ

製菓コース 課外活動の教育効果について（その3）～学内喫茶実習を通して～

	わびsabi japanese ティータイム レアチーズ風味の抹茶ケーキ
	甘酸っぱい青春 マカロン（柑橘系風味 2種）
	Fraise cantata フレーズカンタータ いちごとハチミツの2層ゼリー
	Eglise（エグリーズ） チーズ風味のパバロア 飴の帽子を添えて
	Feminine Sweets クレームブリュレ（3種）
和菓子	香福（こうふく） いちご大福
	百（もも） 小麦粉饅頭
	バレンタインに大きな幸福 抹茶餡と生クリーム入りの大福
	ひな 黄味餡の焼き饅頭
製パン	野生的なキノコ キノコたっぷりのリュスティック
	たこ揚げパン
	白パン

洋菓子	Temps court（短い時間） 塩キャラメルソース入2層のムース
	シューブリ シュー生地に入ったプリンアラモード
	Merci（メルシー） ミルフィーユ
	和栗のモンブラン ～ベイリーズ風味～
	よつは （4種のマカロン）
	デコレーションカップケーキ （2種のマフィン）
	野菜たっぷりのマフィン
和	和 ～なごみ～ 抹茶&きなこのムースのケーキ
	ちょっと一息 （2種の利久饅頭）
製パン	あっぶるの気持ち りんごのデニッシュ
	ツナマヨとタマゴのごちそうパン
	オニポテフランス じゃがいも・ベーコン・たまねぎ入りの 惣菜パン

平成24年度

種	製品名
	サクラ色 ホワイトチョコレート味のピンク色のケーキ
洋菓子	輝星（キセキ） 豆乳を使用したムース&柚子ゼリー
	メモリー
	2層のムースのチョコレートケーキ

製品名に関して、年度により工夫があるもの、一般的な製品名のままのものなど違いがある。作りたいお菓子が作れるようになること。この目標を達することが出来るだけでなく、製品をどのようにアピールすれば効果的なのか、などを考えることが出来るように指導をしたい。例えば原価計算であったり、ネーミングの仕方であったり、商品紹介の説明手段など。多くのお菓子の種類や名前を知っているのか、また味以外にお菓子の情報として興味を持って欲しい項目に何があるのか。ま

だまだ指導する項目は数多くある。

今後は今までの運営方法を見直し、学生にとってさらに自主的に学ぶ場としてこの課外活動のあり方を検討していきたいと考えている。

なお、本活動は長崎短期大学 平成 21 年度から平成 24 年度まで、傾斜配分研究費の助成を受けて行ったものである。