

## 1 原料入荷・計量



パンのもとになる材料を計量します。

## 2 仕込み・ミキシング



計量した材料と水をミキサーでこね合わせます。(20~30分)

## 3 ねかし



こね上がった生地を大きなボックスに入れ一度休めます。(5~10分)

## 4 分割



分割機を使って生地を規定の大きさに切り分けます。

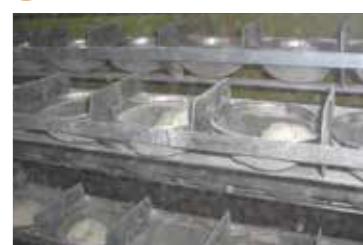
## 5 丸め



丸め機を使って、切り分けた生地を野球ボールのように丸めます。

円錐状の形をした部分が回転し、生地をガイドレールに沿って上向きにらせん回転させて丸めます。

## 6 ねかし



プルファーという機械を使って、丸めた生地を休ませ、形を整えやすくします。(15~20分)

鳥取県産米を使った

# 米粉パンが



## 11 冷却



ラックに置いて、自然に熱を冷めます。(40分以上)

## 10 焼成



オーブンに入れて200~230℃で焼き上げます。(約14分)



## 12 検品



包装前のパンに異状がないか確認します。

## 13 包装・箱詰め



学校や、クラスごとに数を数えて箱に入れます。



自動包装機で一食ごとに個別に包装します。

一食包装の場合は

## 14 保管



出荷するまで、一時保管します。

## 15 出荷



専用の配送車に積み込み出荷します。

学校へ

