

「クリスマスケーキ」に挑戦

12月11日(水)、今年度5回目の調理実習でクリスマスケーキを作りました。参加者は中学2年生3名と3年生1名です。

いつものBGMと違うクリスマスソングを聴きながらトランプ7並べでリラックス。まず、4名をトランプくじで2組に分けました。生徒達は生クリームをミキサーでホイップして絞り袋に入れ、冷蔵庫で少し冷やしました。イチゴはヘタを取り、間に挟む分だけ切りました。そして、15cmのホールのスポンジカステラにホイップクリームとイチゴでデコレーションを楽しみ、個性あふれるイチゴショートケーキが2つ完成。紅茶を飲みながら美味しく頂きました。

アットホームなふれあいタイムでした。主役はすべて生徒達です。次回の調理実習は餅つきと豚汁を作り予定です。お楽しみに！



「お餅つきと豚汁作り」を実施！

年が明けた1月15日(水)、今年度6回目の調理実習でお餅つきと豚汁を作りました。参加者は中学2年生3名、3年生2名、高校生1名です。

10時にフリースクールに集合して、トランプで雰囲気盛り上げてから、作業の内容とだいたいの分担を決めました。

まず、小須田先生を中心に豚汁作りに取り組みました。ニンジン・ゴボウネジ・大根などをピラーや包丁で細かくしました。また、大根はお餅用に半分おろし器でおろしました。

炊飯器でもち米が炊けたので、専用の小型餅つきセットで3回に分けて、餅つきに挑戦。餅をつく人・臼を押さえる人・水を付けて返す人を交代で取り組みました。つきあがった餅を餅つき粉に移して、食べやすい大きさにこねて、豚汁も味噌を入れてみごと完成。

みんなで配膳をして、美味しく頂きました。お餅のトッピングにはあんこ・きな粉・のりごま・大根おろしなどで思い思いに食べていました。「ごちそうさま」をした後、食器を洗って一通り片付けをし、反省を書いて解散しました。

人数が多く戸惑うこともありましたが、調理実習に慣れてきたせいか、全員で協力して時間通り終わることができたのは、なかなかの成果です。次回の調理実習も楽しみです。

