

フリースクール「子どもの夢」活動ニュース

2026.1.28 NO.7

「クリスマスケーキ」作りました！



12月17日(水)今年度7度目の調理実習としてクリスマスケーキを作りました。

久しぶりに中学生3名が参加しました。事前の打ち合わせで、スポンジをプレーンとチョコの2種類用意して、ハンドミキサーも持参できたので、生クリームを使うことにしました。

10時に集合して、クリスマス仕様の「間違い探し」でウォーミングアップ。テーブルクロスを敷いて、手を洗い準備完了。

クリスマスソングをBGMに、生クリームにスティック砂糖を加えて、順番に交代しながらハンドミキサーでホイップクリームを作りました。イチゴはスポンジの間に挟む用と上に載せる用に切り分けて、ターンテーブルの上にスポンジを載せて、ホイップクリームを上手く塗っていました。最後にベルギー製のスプレーホイップクリームでデコレーションをして、イチゴを載せて、2種類のクリスマスケーキが完成。各自でケーキを切り分けて、美味しい紅茶と共に頂きました。

食事中の会話はダジャレあり、学習での話題ありで楽しいひと時でした。片付けは

3人で手分けして、手際よく終わらせる事ができました。

やはり、3人揃っての調理実習は格別です。生徒の感想は「ケーキが美味しかった。楽しかった。」とのことでした。



「お餅つき」に挑戦！



年が明けた1月14日(水)、今年度8回目の調理実習でお餅つきに挑戦しました。

参加者は中学生2名で、10時前に餅米3合を研いで、炊飯器をスイッチON。

炊けるまでの時間を利用して大型のトランプで雰囲気を盛り上げてから作業開始。まず、大根を切っておろし器でおろしました。炊飯器で餅米が炊けたあと、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・臼を押さえる人を交代で取り組みました。2人だったので、なかなかの労働でした。それでもつきあがったお餅を片栗粉が入ったバットに移して、食べやすい大きさに丸めて完成。

お餅のトッピングにはあんこ・きな粉・海苔・明太子・大根おろしなどで思い思いに食べてきました。

「ごちそうさま」をした後、食器などを手早く洗い、反省を書いて解散しました。



昨年も経験している餅つきなので、協力しながらテキパキ出来ました。

生徒の感想は「いろんな味があっておいしかった。」とのことでした。次回の調理実習は企画から料理まで生徒の自主的に任せたいと思います。

フリースクール「子どもの夢」



NPO 法人子どもの夢サポートセンター