

11月1日 土曜日 に、親子講座「お菓子作り」



スイートポテト と 茶きんしぼり



11月1日 土曜日、親子講座を行いました。今年度より、親子講座を開くことを年度に1回としました。久しぶりに調理をしてみようということで、「ー スウィートポテトと茶きんしぼり ー」としました。講師には、ふだん食育や給食指導でお世話になっている栄養教諭の杉野先生をお招きしました。16家族37名の参加がありました。

今回、材料のサツマイモには、プール横のちびっこ農園で収穫させていただいたものを使わせもらいました。

途中で味見（つまみ食い）をしながら、和気あいあいの雰囲気の中で、調理を進め、おいしいスウィートポテトと茶きんしぼりをこしらえました。おみやげもたっぷりもらい、半日、楽しく過ごしました。

レシピをいただきました。今回参加できなかった方も、子どもさんといっしょに家でつくってみてはいかがでしょうか？手軽でおいしいおやつができます。

スイートポテト

材料（30個分）

さつまいも・・・1200g 砂糖・・・80g バター・・・50g
生クリーム・・・100cc（牛乳でも可）
卵黄・・・2個分 みりん・・・大さじ2杯 ＊アルミカップ

作り方

- ① さつまいもを洗い、皮をむいて水につけてあくをとる。
- ② 5cm角程度の大きさに切る。
- ③ 蒸し器に切ったさつまいもを入れて10分程度蒸す。
- ④ 蒸し上がったさつまいもをボールに移し、熱いうちにさとうとバターを加えて、つぶしながら混ぜる。
- ⑤ 生クリームを加えて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ アルミカップに⑤を入れて、形を整える。
- ⑦ 卵黄とみりんを合わせ表面に塗る。
- ⑧ 250度のオーブンで焼き色がつくまで焼く。



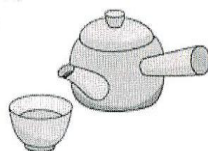
茶巾しぼり

材料（30個分）

さつまいも・・・1000g 砂糖・・・80g 塩・・・小さじ1/2杯
＊ラップ

作り方

- ① さつまいもを洗い、皮をむいて水につけてあくをとる。
- ② 5cm角程度の大きさに切る。
- ③ 蒸し器に切ったさつまいもを入れて10分程度蒸す。
- ④ 蒸し上がったさつまいもを裏ごす。
- ⑤ さとうと塩を加えてよく混ぜる。
- ⑥ ラップの上に⑤を大さじ2杯程度のせてくるみ、ラップの上の部分をはねる。
- ⑦ ラップをはずして盛りつける。



「親子講座」の感想です



- 家で子どもと料理をする機会がないのでよい経験ができてよかったです。
- おいもをつぶすのが楽しかったです。またいろんな活動をしてみたいです。
- おいもをつぶしたり絞ったりするのが楽しかったです。
- みんなでつくったスイートポテトは、おいしかったです。
- スイートポテトは家でもよく作ります。これからはいっしょに作りたいと思います。
- 家ではなかなか手作りのおやつを作ることがなく、とてもよい機会でした。これを機に作ろうと思います。
- 楽しかったし、美味しかったし、つまみ食いによかった。次は大学いもが作ってみたい。
- 子どもたちが率先して作業をしていて楽しそうでした。子どもたちでもできる易しいことが多かったので、協力してやっていました。
- 親子・友だちとすることが楽しかったです。初めて参加しましたが、また機会があれば参加したいです。
- 親子で調理ができることを楽しみにしていました。中でもお菓子作りは大好きなので、進んで作業をする姿が見られました。また、次回もありましたら参加できるのを楽しみにしています。
- スイートポテトの作り方が楽しかったです。茶きんしぼりはラップで巻くのがやわらかくむずかしかったです。
- みんなでワイワイつくって楽しかったです。自分が作ったものを食べたかったです。
- さつまいもをつぶすときに結構体力を使った。合計5個食べたので、作った分だけは食べられたと思う。



この秋、地域で多くの行事が開かれました。



PTAもお手伝いがてら、参加しました。



いつも、地域のみなさまのご支援をいただき、そのおかげで子どもたちも成長しています。この秋も毎週のように楽しい行事を開いていただきました。ありがとうございました。



10/25 いも掘り会

地域力向上委員会のみなさまにご支援いただいているプール横のちびっこ農園でいも掘りをしました。大豊作でお土産がいっぱいできました。



11/8 防災ラリー&DIG

新聞でも大きく取上げてもらいました。学校だけでは学べない地域防災について、地域の人とともに学ばせてもらいました。



11/16 公民館まつり

たくさんの子が訪れていました。中には1時間も前からチケットを待っていた子もいました。PTAもバザーの手伝いをしました。