

「家庭部」の活動①

4月17日(水)は家庭部のクラブ体験会。

みんなで「ドーナツ」を作りました。

サクふわドーナツのレシピ(5個分)

- ①ボウルに牛乳(50ml)、はちみつ〔または砂糖〕(大さじ1)を入れてよく混ぜます。さらにホットケーキミックス(200g)を加えてゴムベラでさっくりと混ぜます。
- ②溶かし無塩バター(20g)を加えて混ぜ、ひとまとまりにします。
- ③ラップの上に5mmほどの厚さに伸ばしてドーナツ型にくり抜きます。
- ④170℃に熱した油で③をきつね色になるまで揚げます。
 - 揚げている間に中央の穴の部分を菜箸などで広げると穴が無くなり揚げるができます。
- ⑤ミルクチョコレート(50g)を細かく砕き、耐熱ボウルに入れて湯煎で溶かします。
- ⑥粗熱が取れた④を⑤、またはグラニュー糖(20g)につけたら完成です。



はちみつ入りのドーナツ

甘くてサクふわ

おいしかったです\ (・ー・) /



ロリポップドーナツのレシピ(15個分)

①生地を作る

- ボウルにホットケーキミックス(100g)とプレーンヨーグルト(50ml)を入れてよく混ぜる。
- 打ち粉(適量)を振った台に取り出して軽くねり、生地をひとまとめにしてから15等分にする。

②チョコを包んで成形する

- ①をそれぞれ手で平にのばして中心にキューブチョコレート(15個)をのせ、芯にして生地でチョコレートをしっかり包む。
- 揚げているときに中のチョコレートが出てこないように、とじ目はしっかりくっつけること。

③油で揚げる

- 鍋に揚げ油を入れて160度に熱し、②を数個ずついれてしっかり揚げる。油をよくきってそのまま冷ます。

④チョコでデコレーション

- ホワイトのコーティング用チョコレート(50g)を溶かして③からめる。乾かないうちにチョコスプレ(適量)などでデコレーションして、キャンディ用の棒や太めの竹串を刺す。



みんなで作って、食べて楽しかったです。

あまーい甘いドーナツ♥ でした。



「自然部」の活動①



4月15日（月）は自然部のクラブ体験会。
生徒全員で「[ペチュニアの花の苗](#)」を植えたり、「[イタドリ](#)」
を調理して食べました。おいしかったです。

「家庭部」の活動②

5月8日(水)「白玉だんごと寒天」を作りました。

白玉だんご(1人分)と寒天のレシピ

<牛乳かん>

- ①水200ccに粉寒天4g(1袋)をふり入れ、よくかき混ぜてから火にかけ、沸騰させ、弱火にして更に2分間混ぜながら完全に煮溶かします。
- ②砂糖60g～100gを加え煮溶かし火からおろします。
- ③人肌に温めた牛乳400ccを混ぜ合わせ、容器に流し入れて、冷蔵庫で固めます。

<果汁かん>

- ①牛乳かん①と同じ。
- ②砂糖50gを加え煮溶かし火からおろします。
- ③人肌に温めた果汁400ccを混ぜ合わせ、容器に流し入れて、冷蔵庫で固めます。

<白玉だんご>

- ①白玉粉(15g)に水(15ml)を少しずつ加え、耳たぶ程度のやわらかさにこねる。
- ②抹茶玉用の白玉粉(15g)に抹茶(0.5g)を混ぜ、水(15ml)を少しずつ加え、耳たぶ程度のやわらかさにこねる。
- ③白、抹茶の2色の生地を親指大に丸め、まん中を平らにつぶす。
- ④沸騰した湯にだんごを落とす。
- ⑤浮いてきたら、さらに1～2分間ゆで、冷水に取る。
- ⑥だんごの水気をきって器に盛る。
牛乳かんや果汁かん、缶詰のみかんやパイナップル、あんをトッピングする。缶詰のシロップを入れる。



寒天やわらかくて崩れちゃったけど、
おいしく出来ました！！ 次回はビーズでストラップを作る予定です。

「家庭部」の活動③

5月15日(水) 「ビーズ」でストラップ作り



今回の家庭部の活動は、ビーズを使ったストラップ作りにチャレンジしました！

ビーズがとても小さいので、最初は部員全員が四苦八苦しながら糸にビーズを通していましたが、だんだん慣れてくると作業も早くなり、楽しかったです。

次回は5月29日(水) イチゴジャムを作る予定です。

「家庭部」の活動④

5月29日(水)「いちごジャム」作り

○材料	(1人分)	(4人分)
いちご	120グラム	480グラム
塩	少々	適量
砂糖	100グラム	400グラム
レモン汁	9ml	36ml

※砂糖はいちごの分量の半分～80%ほど。



★レシピ★

- ① いちごを塩水で洗い、へたを取り水気を切る。
- ② 大粒のものは2～3個に切り分ける。
- ③ いちごをボウルに入れ、砂糖と混ぜる。
- ④ ③を鍋に移し、中火で煮る。
- ⑤ アクをていねいにすくいながら、泡が出るぐらいの火加減で煮詰める。
- ⑥ 適度な固さ（全体の重量の70～80%）に煮詰まったら、レモン汁を加え、火を止める。

- ・ 木べらで底をかいて、汁気が残らなければ煮詰まった状態です。
- ・ できあがったジャムは80℃まで冷まして、熱湯消毒したビンなどに詰めて保存してください。

室内には甘い香りがいっぱい。クラッカーにつけておいしく召し上がれ♪



次回は6月8日(土)、大原学園スペシャル体験です。

「家庭部」の活動⑤

6月8日（土）大原学園スペシャル体験

大原学園和歌山校にて、製菓の体験をさせていただきました。この日はマンゴープリンを作りました。製菓専門の先生が丁寧に指導して下さったおかげで、美味しく出来上がりました！



甘酸っぱくてなめらかな食感。
初夏のデザートにぴったりです！

次回は6月10日（月）「体験工房わらし」で和紙漉き^す体験です。

「家庭部」の活動⑥

6月10日(月)保田紙 紙漉き体験

清水にある「体験交流工房わらし」にて、紙漉き体験を行いました。昔ながらの漉き方で製法を継承しておられる方に教わりながら、縦に、横にと紙を漉いていきます。



和紙は温もりが感じられて良いですね。
この日作った和紙は、天日で乾燥させて
後日届けてくれます。

次回は6月19日(水)
梅シロップ作りです。

「家庭部」の活動⑦

7月10日(水)「ハーバリウム」作り

講師 薮本迪代さんを迎え、ハーバリウム作りに挑戦しました。初めての体験でしたが、楽しく作品作りが出来て、色とりどりの作品が完成しました。



次回は9月11日(水)、
クッキー&ホットドッグ作りです。

「家庭部」の活動⑧

9月11日(水)「クッキー・ホットドッグ」作り

○材料	(プレーン)	(ココア)
小麦粉	200 g	200 g
砂糖	70 g	74 g
バター	100 g	100 g
卵	1 個	1 個
ベーキングパウダー	小さじ1 / 2	小さじ1 / 2
ココアパウダー		16 g

★クッキーのレシピ★

- ① バターを柔らかくなるまで混ぜる。
- ② ①に砂糖を加え、白っぽくフワフワの状態になるまで混ぜる。
- ③ ②によく溶いた卵を少しずつ加え、分離ないように混ぜる。
- ④ ③に薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムべらで混ぜ、ひとまとめにする。
★ ココア生地の場合、薄力粉・ベーキングパウダーとココアをふるって混ぜる。
- ⑥ 生地を麺棒で平たく伸ばし、冷凍庫で冷やす。
- ⑦ 冷やした生地を型抜きする。
- ⑧ 180℃に予熱しておいたオーブンで13分ほど焼く。

- お好みにより「粉さんしょう」を入れてもおいしいですよ



★10月26(土)の文化祭で販売します。お越しください。

○材料

ホットドッグ用のパン	1 個
ロングソーセージ	1 本
キャベツ	1 枚
バター	適量
マスタード	適量
ケチャップ	適量
塩こしょう	適量

★ホットドッグのレシピ★

- ① ソーセージをゆでる。（お好みで焼いてもよい）
- ② 千切りにしたキャベツをバターで軽く炒め、塩こしょうをする。
（お好みでカレーパウダーで味付けてもよい）
- ③ パンはオーブントースターで軽く温めておく。
- ④ バターを塗り、キャベツ・ソーセージを入れる。
- ⑤ ケチャップ、マスタードをかける。



★おいしかった（＾＾）！！

次回は9月25日（水）、パン作りです。



「家庭部」の活動⑨

10月26日(土)清水文化センターで、「文化祭」をしました。



私たちは、クッキーの販売、活動報告、そして初めて生け花をしました。多くの来場者があり、嬉しかったです。好評のクッキーは今年も完売しました。

来年度も多くの作品展示ができればいいなと思っています。

「自然部」の活動②



11月1日（金）に自然部は芋掘りをしました。

1学期に植えたつるが実を結び、大きなサツマイモをたくさん収穫することができました。青空の下、みんないきいきと作業に取り組んでいました。

「家庭部」の活動⑩

11月17日(日)しみずふるさとまつりで、「ホットドッグ」を販売しました。

○材料

ホットドッグ用のパン	1 個
ロングソーセージ	1 本
キャベツ	50 g (炒めて40 g)
マーガリン	適量
マスタード	適量
ケチャップ	適量
料理用カレー調味料	適量

★ホットドッグのレシピ★

- ① ソーセージをゆで、油で炒める。
- ② 千切りにしたキャベツをマーガリンで炒め、料理用カレー調味料で味をつける。
- ③ パンはオーブントースターで軽く温めておく。
- ④ マーガリンを塗り、キャベツ・ソーセージを入れる。
- ⑤ ケチャップ、マスタードをかける。



たくさんのご来場ありがとうございました。

私たちが用意していたホットドッグが完売しました。ほんとひと安心。

「家庭部」の活動⑪

12月18日(水)「ロールケーキ」を作りました。

○材料

薄力粉	90 g	☆ホイップクリーム	200 ml
砂糖	80 g	☆砂糖	30 g
卵	(4個) 200 g	☆バニラエッセンス	少々
牛乳	30 ml	(☆は生クリームの材料)	
好みの果物	適量		

★レシピ★

- ① 薄力粉はふるっておく。
- ② オーブンは200℃に予熱しておく。
- ③ 卵白をハンドミキサーで泡立てて、砂糖を入れてさらに泡立てて、卵黄と牛乳を入れてさらに泡立てる。
- ④ 薄力粉を加えて木べらで粘りがでないように手早く混ぜる。
※薄力粉を加えたら、あまり練らず手早く型に流して焼くこと。
- ⑤ 天板に紙を敷いて④を流し入れ、200℃に予熱したオーブンに入れ、10～12分焼く。
※焼き時間が長すぎると、バサバサしたスポンジになる。
- ⑥ ☆大きなボールに氷水を入れ、ホイップクリームを入れたボールを冷やしながら泡立てる。
- ⑦ ☆少しとろみがついたら砂糖を入れ、しっかり泡立て、バニラエッセンスを加える。生クリームの出来上がり。
- ⑧ あら熱が取れたら紙をはがす。サランラップに焦げている方を上にして置き、2cmおきに浅く切り目を入れる。
- ⑨ 生クリームを塗って、果物を置き、手前から巻く。出来上がり。
※果物は、みかんとパイナップルの缶詰を使用しました。



今日は、タイの留学生ヌンちゃんが来てくれました。一緒にケーキを作って食べたり、お話をしたりしました。

美味しかったです。

2019 年度

「家庭部」の活動⑫

1月15日(水)「デコレーションケーキ」を作りました。

○材料

卵	(3個) 150g	☆生クリーム	200ml
砂糖	90g	☆砂糖	20g
薄力粉	90g	☆バニラエッセンス	少々
バター(無塩)	30g	(☆は生クリームの材料)	
好みの果物(飾りのもの)	適量		

★レシピ★

- ① 薄力粉は2回ふるっておく。
- ② 型に油(分量外)を薄く塗り、パラフィン紙を敷く。
- ③ バターを溶かしておく。
- ④ オーブンは180℃に温めておく。
- ⑤ 卵白と卵黄を分け、ハンドミキサーで卵白を泡立てる。もったりするまで泡立て、砂糖、卵黄を加えてさらに泡立てる。
(卵の泡立てが不十分だとよくふくらまない)
- ⑥ ふるった薄力粉を振り入れ、へらでざっくり混ぜる。
- ⑦ 型に生地を流し入れる。
- ⑧ 180℃のオーブンで、約40分間焼く。
- ⑨ 大きなボールに氷水を入れ、生クリームを入れたボールを冷やしながらかき混ぜる。
(乳糖は分離しやすいので、10℃以下に保ちながら泡立てる。)
- ⑩ 少しとろみがついたら砂糖を入れ、しっかり泡立て、バニラエッセンスを加える。
- ⑪ 冷ましたスポンジケーキにデコレーションする。



今日は3年生との最後のクラブ活動でした。ケーキは上手にできて、美味しかったです。

「家庭部」の活動⑬

1月22日(水)に「折り紙・カード作り」をしました。



1月29日(水)に、高齢者福祉センターを訪問し、高齢者の方とフラワーアレンジメント等をして、交流しました。最後に「折り紙・メッセージカード」をプレゼントしました。



高齢者の方々がこの日を楽しみにして待っていてくれて嬉しかったです。そして、私たちが作ったメッセージカードや折り紙を大変喜んでくれました。

「家庭部」の活動⑭

2月5日(水)「ブラウニー」を作りました。

○材料 20 cm×20 cmの角型1台分

薄力粉	50 g	卵 (Lサイズ) (2個)	120 g
ココアパウダー	10 g	砂糖	80 g
ベーキングパウダー	1.5 g	塩	ひとつまみ
スイートチョコレート	100 g	ペカンナッツ	80 g
バター (無塩)	80 g	(クルミでもよい)	

★レシピ★

- ① 粉類を合わせてふるう。
- ② ペカンナッツは、あらく刻む (紙の上で切ると集めやすい)。
- ③ ボールに細かく刻んだチョコレートを入れ、バターと合わせて湯せんにかけて溶かす。
- ④ オーブンは180℃に温める。
- ⑤ 卵を割りほぐし、砂糖と塩を加えて全体が白っぽくなるまでよく泡立てる。
- ⑥ 湯せんにかけたチョコレートとバターを加えて混ぜる。
- ⑦ 粉類をもう1度ふるいながら入れ、さっくりと混ぜる。
(粉類を入れた後はあまり練らないようにざっくりと混ぜていく)
- ⑧ 刻んだナッツを加えてさらに混ぜる。
- ⑨ 型に生地を流し入れ、表面を平らにする。
- ⑩ 180℃のオーブンで、約20分ほど焼く。
- ⑪ 焼き上がったらクッキングシートごと取り出す。
- ⑫ 冷めたら型からはずし、好みのサイズに切り分ける。



今日はタイの留学生ヌンさんが来校し、一緒にブラウニーを作りました。
砂糖を少し控えめにしたので、甘すぎず美味しく出来上がりました。
バレンタインデーに作ってみてください♥