

自然部の活動①

クラブ体験会・自然部初会合

○クラブ体験会 6月10日（水） クラブ体験会で野菜苗の定植をおこないました。



○自然部初会合 6月19日（金）

小雨の降る中でしたが、新入部員を交えてプランターへの施肥をおこないました。



自然部の活動②

じゃがいも掘り

○じゃがいも掘り 6月26日（金）

昨年度の2月に植えていたじゃがいもを掘り起こしました。

雨が降りそうだったので、慌ただしい作業となりましたがたくさんのじゃがいもを掘り起こすことができました。



「家庭部」の活動①

6月10日(水)に家庭部のクラブ体験会で「マスク作り」をしました。



家庭の先生に教わりながら、ミシン縫いをして、上手にマスクが出来上がりました！



6月24日(水)、7月1日(水)に「七夕飾り」を作りました。



コロナ感染症の終息、みんなが笑顔で、好きな場所に行ってみたい etc
みんなの願い事が叶いますように・・・



自然部の活動③

7月17日（金）、小雨の降る中、挿し木用の鹿沼土^{かぬまつち}を苗ポットに入れる作業を行いました。クチナシやアジサイなどの定植を今後行う予定です。また、以前植えたキュウリ・トマト・ナスを収穫し、ジャガイモを発泡スチロール容器に詰め替えて貯蔵しました。

○土入れ



○野菜採集

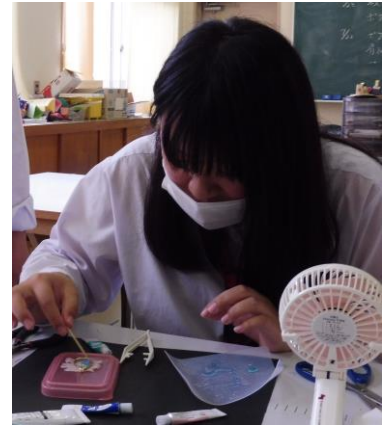


○じゃがいもの保存



「家庭部」の活動②

7月22日(水)、29日(水)、8月19日(水)、26日(水)に
「UV レジン」でアクセサリーを作りました。



8月26日(水)に「プラバン」でストラップを作りました。



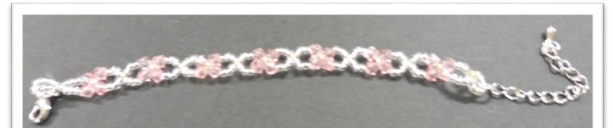
コロナ感染症対策のため、調理実習を控えています。いつものお菓子作りが出来ていません。
今はできることとして、「UV レジン」「プラバン」など、手芸を中心に活動を行っています。
作品作りに夢中になっているのか、時間が経つのが早く感じます。生徒ひとりひとりの個性がある作品ができています。また、次回も行います。

「家庭部」の活動③

9月16日(水)～11月18日(水)のクラブのある水曜日は、
「ポーチ作り」と「ビーズでアクセサリ作り」をしました。



・・・< 生徒の作品 >・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・



・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

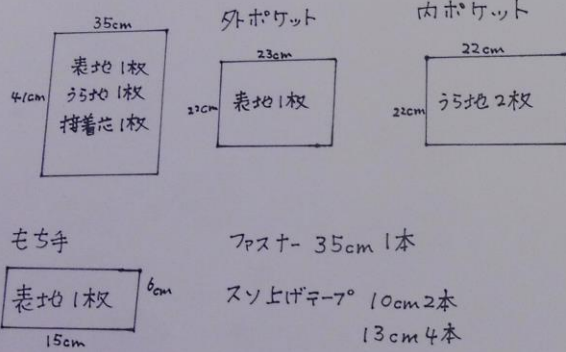
久しぶりの「家庭部の活動だより」の掲載となりました。現在もコロナ感染症対策のため、手芸を中心に活動を行っています。今回は、「ポーチとビーズアクセサリ」を作りました。
手芸も楽しいけど、たまにはお菓子作りもしたいです。

次のページに、ポーチの作り方を載せています。興味のある人は、作ってみてください。

ボックスポーチ(大)の作り方

ボックスポーチ大

材料

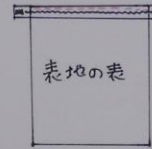


作り方

① 布を裁断する

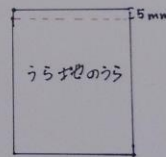
② 表地に接着芯をアイロンで貼る

③ 表地にファスナーをつける



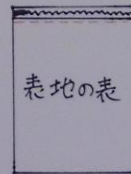
表地にファスナーをうらに向けてはしから5mm縫う (表地にファスナーの表を合わせて)

④ うら地と表地を縫い合わせる



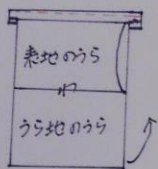
③の上にうら地をのせて上から5mmのところを縫う

⑤ おさえミシンをかける



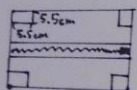
表に返してファスナーのきめをミシンで縫っておさえる

⑥ わを2つつくる



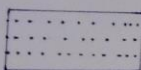
④と⑤と同じように縫う

⑦ セカリ落とし

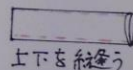


5.5cm x 5.5cmを四ヶ所セカリ落とす。

⑧ もち手作り

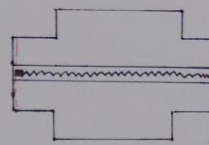


4つ折りする



上下を縫う

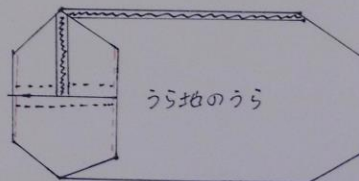
⑨ わきを縫う



はしから5mmを縫う

スソ上げテープをくんでぬう
はん文も同じにする。

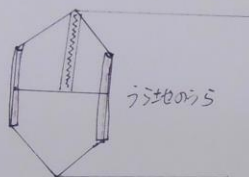
⑩ もち手をはさんでまちを作る



片方のまちにもち手をはさみこみ
はしから5mmのところをぬう

はん文側はもち手をはさまずに同じようにぬう

⑪



スリ上げテープで
はさんで四ヶ所縫う

⑫ 完成

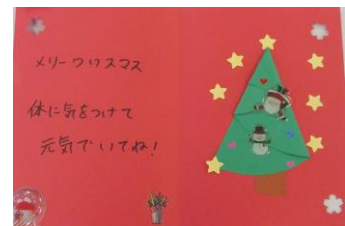
表返して完成



完成！

「家庭部」の活動④

12月23日(水)に、「フラワーアレンジメント」をしました。



今年は、コロナ感染症の予防のため、高齢者福祉センターに訪問して、高齢者の方と交流することができませんでした。

家庭科の授業で作成した「Xmas カード」と家庭部員がフラワーアレンジメントをした「お花」を届けました。来年は、一緒にお花をいけたり、お話をしたりしたいです。楽しみにしています。

「家庭部」の活動⑤

2月18日(水)に、「ブラウニーとレアチーズケーキ」を作りました。



★ブラウニーのレシピ★

○材料 20cm×20cmの角型1台分

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

○作り方

- 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 湯せんにかけて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。

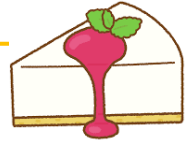


砂糖を少し控えめにしたので、甘すぎず美味しく出来上がりました。

とろけるような口あたりが魅力。すごく美味しく出来上がりました。



★レアチーズケーキのレシピ★



○材料 直径18cmの1台分

(クッキー生地)

市販のビスケット	適宜
バター	40g
薄力粉	小さじ1杯

(生地)

クリームチーズ	250g
上白糖	60g
卵黄	大2個分
牛乳	100g
レモン汁	30cc
粉ゼラチン	5～10g
水	30cc
生クリーム	100cc

○作り方

- ① 薄力粉をふるう。
- ② オーブンは180℃に温める。
- ③ 牛乳を室温に戻しておく。
- ④ クリームチーズは紙をはがさずに、そのまま湯につける。
- ⑤ 市販のビスケット、バター、薄力粉をフードプロセッサーに入れ、細かく砕く。
- ⑥ オーブンペーパーを敷いた天板に型（セルクル）を置く。
- ⑦ ⑤を型の中に入れ、均一の厚さになるようにかためる。
- ⑧ 180℃のオーブンで、7分焼く。
- ⑨ 型をはがさずに粗熱を取る。
- ⑩ 型の内側にオーブンペーパーを巻き付ける。
- ⑪ 水にゼラチンを入れて混ぜ、溶かす。
- ⑫ 水で溶いたゼラチンを湯せんにかける。
- ⑬ ボウルにやわらくしたクリームチーズを入れ、ホイッパーでクリーム状になるまですり混ぜる。
- ⑭ ⑬にふるった上白糖を混ぜ合わせる。
- ⑮ 溶きほぐした卵黄を入れ、次に牛乳を少しずつ入れる。
- ⑯ ⑫のゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ⑰ 別のボウルに生クリームを入れて、6分立てぐらいのやわらかめに泡立てる。
- ⑱ ⑯の生地⑰の生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑲ レモン汁を加える。
- ⑳ ⑩の型にクリームチーズ生地を流し入れ、表面を平らに整える。
- ㉑ 冷蔵庫で冷やして固める。
- ㉒ 固まったら、出来上がり。

今年は、コロナ感染症の流行により、お菓子作りを控えていましたが、
やっと作ることができました。来年は、たくさん作りたいです♥