

自然部の活動 2022①

4月 昨年の秋から育てていた花がきれいに咲きそろいました。



4月22日 キュウリ・ナス・花の苗を植えました。
キュウリと花の苗は百均で買った種から育てています。

パンジーとプリムラは卒業式のために、チューリップは入学式のために植えました。



5月17日 植木鉢の準備をしました。
カットしている段ボールは土の流出を防ぐために鉢底にしきます。

6月3日 スイカとカボチャの苗を植えました。動物にねらわれるので、ネットを張って対策をします。



自然部の活動は毎週金曜日です。
今年も野菜・花の栽培を中心に活動していきます。
よろしくお願いします。

自然部一同



入れないよー

「家庭部」の活動①

4月27日(水)「いちご大福」を作りました。



～いちご大福(1個分)のレシピ～

- ① こしあん(25g)にいちご(1個)を入れ、丸めておく。
- ② バットに少し多めのかたくり粉(適量)を敷きつめておく。
- ③ 耐熱ボウルに白玉粉(25g)を入れ、水(30mL)を少しずつ加えてよく混ぜ、砂糖(10g)も加えてよく混ぜる。
- ④ ③にラップをして電子レンジで約30秒(600Wの場合)熱し、かき混ぜて全体を均一する。
- ⑤ さらに30秒電子レンジで加熱する。水でぬらした木べらで軽くこね、②のバットにひとまとめにして取り出す。
- ⑥ 上からもかたくり粉かけ、中央に①のあんのをせ、手早く包む。

【注意】

- 丸める時にラップを用いると手につきにくい。
- 電子レンジはW数や調理する分量で時間が異なるので注意する。
- 4個の場合、600Wで約2分混ぜてからさらに1分加熱する。
- ターンテーブルの電子レンジを使う場合は、電子線が均等に当たるようボウルを中央に置かないようにする。



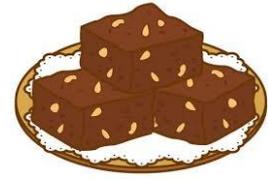
完成!



久しぶりの調理実習!楽しかった。美味しかったです。

「家庭部」の活動②

5月11日(水)「ブラウニー」を作りました。



～ブラウニー（20×20 角型 1 台分）のレシピ～

1. 【下準備をする】

- ① 粉類（薄力粉（50g）・ココアパウダー（10g）・ベーキングパウダー（1.5g））を合わせてふるう。
- ② ペカンナッツ（80g）は、あらかく刻む（紙の上で切ると集めやすい）。
- ③ 型の底にクッキングシートを敷いておく。
- ④ ボールにチョコレート（100g）を細かく刻んで入れ、無塩バター（80g）と合わせて湯せんにかけて溶かす。
- ⑤ オーブンを180℃に温める。

2. 【生地を作る】

- ① 卵（Lサイズ2個120g）を割りほぐし、砂糖（80g）と塩（ひとつまみ）を加えて全体が白っぽくなるまでよく泡立てる。
- ② 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。
- ③ 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さっくりと混ぜていく。
- ④ 刻んだナッツを加えてさらに混ぜる。

3. 【焼く】

- ① 型に生地を流し入れ、表面を平らにする。
- ② 180℃のオーブンで20分ほど焼く。
- ③ 焼き上がったらクッキングシートごと取り出す。
- ④ 冷めたら型からはずし、好みのサイズに分ける。



完成！



お菓子作り第2弾！

焼く前にナッツを入れるのを忘れていたりしたけれど、順調よく作ることができました。「おいしい」と家族が喜んでくれました。次回は、シナモンロールケーキです。

「家庭部」の活動③



5月31日（火）「クッキー」を作りました。

～クッキーのレシピ～

1. バター（200g）またはマーガリンを柔らかくなるまで混ぜる。
2. 砂糖（140g）を加え、白っぽくフワフワの状態になるまで混ぜる。
3. よく溶いた卵（2個）を少しずつ加え、分離しないように混ぜる。
4. バニラエッセンス（数滴）を加える。
5. 薄力粉（400g）をふるいながら少しずつ加え、ゴムベラで混ぜ、ひとまとめにする。
チョコチップ生地は、チョコレート（1枚）を砕いて加える。
ココア生地の場合、薄力粉とココアパウダー（大さじ1杯）をふるって混ぜる。
6. 生地をめん棒で平たく伸ばし、冷蔵庫で冷やす。
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。



完成！

お菓子作り第3弾！

バターとマーガリンを使ったもの、プレーンとチョコ&ココア味のもの、種類を変えて作りました。失敗もなく、上手に出来上がり、おいしくいただきました。みんなに好評で、嬉しかったです。

次回は、ピザです。

「家庭部」の活動④



6月8日(水)「ピザ」を作りました。

～ピザのレシピ～

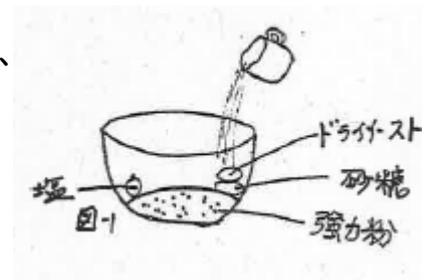
1. 【ピザ生地を作る】

- ① 2度ふるった強力粉(100g)と塩(1g)をボールに入れる。
- ② ドライイースト(2g)と砂糖(6g)を混ぜ合わせる。
- ③ 牛乳(55ml)は60度に温める。バター(10g)は溶かす。(電子レンジで、30秒)
※ 50℃以上になると、イースト菌は死んでしまうので注意!
- ④ 大きめのボウルに強力粉・塩・砂糖・ドライイーストと牛乳とバターと溶き卵(10g)を入れて、100回ほどよく混ぜる。

※ 砂糖とドライイーストは近くに、塩は離す。

※ 牛乳はボウルのドライイーストをめぐらして、入れる。

(図-1)



- ⑤ 生地がしっとりひとまとまりになったら、閉じ目を下にして、耐熱ボウルに入れラップをかけ、30分間発酵させる。
- ⑥ 発酵すると、2～3倍ふくらむ。

2. 【トッピングを作る】

- ① サラミソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、あらびきソーセージ、ミニトマトは薄切りにする。

3. 【焼く】

- ① めん板に生地を取り、ガス抜きをして丸く形をととのえる。
- ② めん棒でパイ皿の大きさまでのばす。
- ③ 10～15分間おいて発酵させ、生地をフォークで穴をあける。ピザソース(市販)をぬる。
- ④ 具をトッピングし、チーズをのせて、200℃のオーブンで8～10分間焼く。
※ チーズとはちみつだけをのせても、おいしいです。



完成!!



チーズ&ハチミツ



お菓子作り第4弾
好きなピザを作れて、おいしくできて良かったです。いろいろな具材をトッピングするのも楽しかったです。オリジナルのピザができました!!

自然部の活動 2022②

6月9日 ベゴニアの苗を植えました。



先日植えたナスも、花が咲きました



しっかり
水やり



6月10日 花が終わったあとのプランターを洗います。



ベゴニアって
おいしいよ

わーい



自然部の活動 2022③

6月13日 ついに、キュウリの収穫です。



キュウリ
なってるよー
はやくとってー



他にもいろいろ
生育中。何の葉っぱ
かわかるかな？

7月7日 キュウリとナスは、順調に収穫量が増えてきました。



種から育てた花たちも、つぎつぎに咲いています。



ホウセンカ



百日草



ベゴニア



ひまわり

「家庭部」の活動⑤



6月15日(火)「わらびもち」を作りました。

～わらびもちのレシピ～

【材料】

わらび餅粉(80g) 水(280cc)

砂糖入りきな粉(きな粉・砂糖・塩:適量 好みによる)

1. 鍋にわらび餅粉を入れ、少量の水でよく溶かしてから、残りの水を入れかきまぜます。
2. しゃもじ等でまぜながら、火にかけて、粉状のにごりがなくなるまで手早くかきまぜます。
3. 2を平容器に移し、冷水で冷やし適当な大きさに切ります。
(冷蔵庫でも冷やせます)
4. 水気を切って砂糖入りきな粉をふりかけます。



完成!

お菓子作り第5弾!

2の作業のコネコネするの疲れました。もちもちしておいしかったです。

「家庭部」の活動⑥



6月22日(水)「ヨーグルトケーキ」を作りました。

～ヨーグルトケーキのレシピ～

【材料】

無糖ヨーグルト	400g
卵	4個
砂糖	80g
コーンスターチ	60g

1. オーブンを170℃に予熱する。
2. ボールにヨーグルトを入れる。
3. 卵を1個ずつ入れて、混ぜる。
4. 砂糖を入れて、泡立てる。
5. コーンスターチを入れて、混ぜる。
6. 型に流し込む。
7. オーブン 170℃で50分焼く。



完成!

お菓子作り第6弾!

- ヨーグルトの酸味があって、さっぱりしておいしかったです。
- ハチミツをトッピングすると、また違った味になります。
- スフレは、チーズケーキみたいで、おいしかったです。



「家庭部」の活動⑥

6月22日(水)「スフレヨーグルトケーキ」を作りました。



～スフレヨーグルトケーキのレシピ～

【材料】

無糖ヨーグルト	240g
卵	3個
砂糖	70g
薄力粉	30g
片栗粉	10g (またはコーンスターチ)
レモン汁	大さじ1

1. オーブンを200℃に予熱する。
2. 卵を黄味(A)と白味(B)に分けて、それぞれのボールに入れる。
3. 黄味(A)にヨーグルトを入れて、泡立て器で混ぜる。
4. 3にコーンスターチと小麦粉を入れて、混ぜる
5. コーンスターチを入れて、混ぜる。
6. 白味(B)を角が立つまで、泡立てる。
7. 6に砂糖を入れて、泡立てる。
8. 4に7を入れる。2回に分けて混ぜる。
9. 7に8を入れて、混ぜる。レモン汁を入れる。
10. 型へ流し込む。
11. トレイにふきんを敷き、お湯を1cm入れる。
12. 平板に、11をのせ、10をのせる。
13. オーブン200℃で10分焼く。次に100℃で60分焼く。



完成!

自然部の活動 2022④

7月8日 作物を保護するための柵を手作りしています。その作物とは…



ネットでぐるりと取り囲みました



ミョウガです。
何者かに葉をかじら
れています…。



このへんに
生えています

このへんね



ズッキーニは、雄花と雌花がどちらも開いているときに受粉させなければなりません。「受粉できなかった実は大きくなれずに腐ってしまうんや。」と先生が教えてくれました。

このあと、キュウリとナスの収穫をしながら、先生が解説してくれます



腐った実

自然部の活動 2022⑤

2学期になりました。

盛りを迎えていたベゴニアが、日に日に短くなり、ほぼ消滅してしまいました。

近くには怪しい足跡が



なんでかな



カボチャは無事、暑さにも負けず元気に育っています。

ワサワサ...



ネット大事！

9月10日 カボチャの初収穫と、白菜の種まきをしました。

この日は学校説明会。中学生のみなさんも、一緒に自然部の活動を体験してくれました。



カボチャは白っぽい粉ふいてるのが食べ頃やで



種は2~3粒ずつまいてね



クラブ説明中



雨のなか参加して下さいました、中学生の皆さん、ありがとうございました。

自然部は2学期も元気に活動しています。

自然部の活動 2022⑥

10月28日 かぼちゃの収穫・撤収



高枝切りバサミでちょちょいとね



重たいよ～



↑もちろん、畑の中にもたくさんなっています。

キャッチ



ひょうたんの形のカボチャがこんなにたくさんとれました！



あとは畑をきれいにするよ



同日 白菜・大根の苗植え付け



苗いっぱいあるよ～



また何か植えてくれたよ



たのしみだね



自然部はマイペースで元気に活動中。冬に向けて、畑の準備も順調にすすんでいます。



「家庭部」の活動⑦



11月4日(金)に「文化祭」をしました。



活動内容と作品展示



HP に載って
います。見てく
ださい。



生け花展



家庭部の活動だより

今年度も新型コロナウイルス感染防止の観点から、一般の方々のご来場はご遠慮いただきました。来年度は、多くの人を迎え、にぎやかな文化祭を行いたいです。

自然部の活動 2022⑦

11月9日(水) 大根の苗、被害にあう



誰のあしあとで
しょーか



先日植えた、大根の苗が
食べられてしまいました。

種から大事に育てた苗
だったのに…。

無農薬で育てた自然部の
野菜は、山の動物たちにも
大人気です(涙)。

11月11日(金) キャベツ苗植え付け



土壤改良!

このままでは悔しいのでもう一度種
をまきました。
(もう11月なので
難しいかもしれませんが)生えて
くるといいな。



キャベツの苗って
こんなのです。



植え付け!



完成!



いいね!



清水の豊かな自然のなか。自然部は毎週金曜、元気に活動中です。

自然部の活動 2022⑧

11月18日(金) チューリップ球根植え付け



立派な球根です。



丁寧に植えていきます。

その調子！



～自然部プチ講座～

球根の向きとは？



球根の向き
に気をつけ
てね。



なんと！図のように根と葉が出る方向が決まっているそうです。なので今回は…

- ①根が重ならないようにふくらみを外側へ
- ②葉の向きがそろるように球根を斜め45度に植えることに。

運んで



防護ネットの中に
並べます。



大根(リベンジ)の苗も
芽を出しました！

今回植えたチューリップは、来年度の入学式のときに新入生を迎えてくれる予定です。
自然部は毎週金曜、元気に活動中です。

自然部の活動 2022⑨

1月13日(金)エンドウ・ダイコン(リベンジ)植え付け



寒さに強い
エンドウ



食害にあい、
種をまきなお
したダイコン

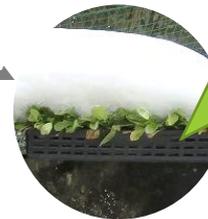
1月25日(火)～降雪



10年に一度というほど、
たくさん雪が降りました

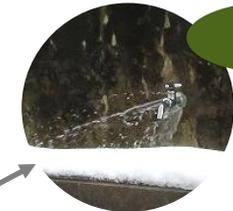


自然部コーナーの様子



拡大

作物は雪に埋まり、水栓は壊れ、自然の厳しさが身にしみる事態に。



ぜんぶ破裂している水栓

ドンマイ



3月1日(水) 卒業式



自然部のパンジーで式場をかざります。

なんでやねん

式の後。自然部の卒業生に、感謝の気持ちをこめてお花のプレゼントです。

(花の様子)見に行くわ



🌸 ご卒業おめでとうございます 🌸

贈った花はラベンダーの鉢植え。多年草なので、大事にお世話すれば何年も花をたのしめます。

↓ほっとしたのもつかのま…

3月になると、寒さに耐えてきた作物たちも生き生きと成長しはじめました。



ダイコン

パンジー

チューリップ

キンセンカ

3月20日(月)

チューリップ食べられる。
自然との闘いは続きます。

ダイコン(リベンジ)も
ここまで育ちました。

3月24日は終業式。今年度も自然部を応援してください、ありがとうございました。

