



家庭部の活動⑫



1月31日

スラウニーとアッスルパイを作りました。

材料

薄力粉…50g
ココアパウダー…10g
ベーキングパウダー…1.5g
チョコレート…100g
無塩バター…80g
卵(L)…2コ
砂糖…80g
塩…ひとつまみ
ペカンナッツ…80g

①粉類はあわせてふるう



②チョコと
バターを合
わせて湯煎
で溶かす



③卵・砂糖・塩を白っぽ
くなるまでよく泡立てる



刻んだ
ナッツ



⑤
サクサク
オマージュ

⑥

⑦型に流し入れ、
180℃に予熱した
オーブンで20分
ほど焼く



材料

りんご(紅玉)…3コ
砂糖…200g
無塩バター…50g
パイシート…1袋
卵黄…適量

パイシートに切り
込みを入れる



りんごを包み、
上に卵黄をぬる

焦げ目がつくま
で焼いたらでき
あがり



りんご・砂糖・バ
ターを、水気がな
くなるまで煮込む



おいしかったね!

家庭部の活動⑪

1月17日(水)高齢者福祉センターの皆様への贈り物を準備しました。

まずはお花を
生けます 🌸



カーネーション
フリーズア
かすみ草
ナンテン
などなど♪

お花に添える
手紙を作ります 📄



喜んでくれる
といいな…





自然部の活動 2023⑦



1月19日(金) ゆずの果汁を搾りました。



これも→

山盛りの柚を
いただきました。

これを全部…

搾ります!



いい香り ✨

搾ります



とにかくがんばって
搾ります



種をこして容器に入れます



1月26日(金) 橙(だいだい)を搾りました。



こんどは山盛りの
橙をいただきました。

し〜!

ポン酢の作り方

材料

- ・果汁(ゆず・だいだいすだち等)…100ml
- ・濃い口醤油…150ml
- ・昆布…5g
- ・かつお節…5g



手順

- ①果汁を搾り、足りなければ酢を足して100mlにする。
- ②保存容器に全ての材料を入れ、冷蔵庫で2日以上寝かす。

搾ります

鏡餅にのってる
あれです。

みんなを驚かせよ
うと隠れている先
輩を発見



涙がでるほど
すっぱいです



ポン酢にすると

おいしいそうです!





自然部の活動 2023⑥



11月10日(金) チューリップの球根を植えました

袋から出して～

あっ皮むけちゃった

こっち向きに葉がでるから
向きをそろえて植えるよ



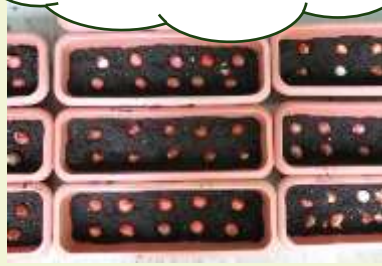
ふ～ん

ええけどよ～

みんなで植えます

きれいに並びました

土をかぶせて
できあがり



はやく芽がでないかな

1月12日(金) 畑にチューリップの球根を植えました



時期がすぎて激安
になった球根だよ～



すでに芽が
出かけてる…



今からでも
ちゃんと花咲くかな？

葉っぱだけで
もおいしいよ
(シカ談)



以前に花の苗を植えた所
の間に植えています



土をかぶせます



春が来るのが楽しみ
ですね!



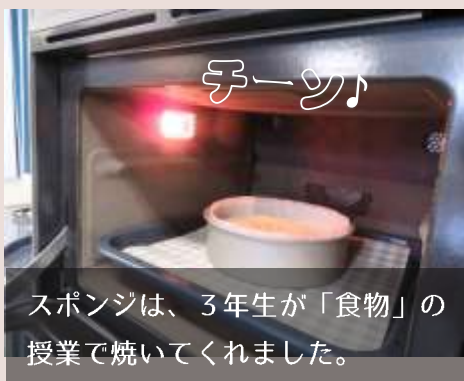
家庭部の活動⑩



12月20日

デコレーションケーキを作りました。

①スポンジケーキを焼きます。



スポンジは、3年生が「食物」の授業で焼いてくれました。

1人1コずつあるよ～



きれいにやけました

②デコレーションの準備をします。



スポンジを2枚にカットします

けっこう大変…



生クリームをあわだてます

③生クリームとフルーツで飾っていきます。

たっぷり♪



台紙がよごれないように、アルミホイルをかぶせます

たのしい♪



下の段にシロップをぬってフルーツをのせます



クリームをぬって、フルーツをのせたら…

完成
です

おいしい♪





家庭部の活動⑨



11月22日やきりんごを作りました。

材 料

りんご……人数分
バター……10g × 人数分
グラニュー糖……適量
シナモンパウダー……適量
バニラアイス……好きなだけ

作り方

- ①リンゴの芯をナイフでくりぬく。
- ②くりぬいた穴に、バター・グラニュー糖・シナモンパウダー(お好みで)をつめる
- ③りんごを耐熱皿にのせ、ふんわりとラップをかけてレンジで加熱
- ④さらにオーブンで焼く
- ⑤卵を少しずつ加えてよくまぜ、レモン汁と薄力粉を混ぜる。



芯をくりぬいて、つめます



りんご、1人1個です!

レンジで加熱するとこんな感じ



ここからさらにオーブンでじっくりと焼きます



やけました

おいしそう~

アイスをのせて...



いただきます



写真とっとこ!



家庭部の活動⑧

11月15日 ベイクドチーズケーキを作りました。



材 料

クリームチーズ……250g
サワークリーム……200ml
グラニュー糖……80g
卵(Lサイズ……)2個
レモン汁……30ml
薄力粉……大さじ1
型用バター……適宜

作り方

- ①クリームチーズは電子レンジの解凍機能に1分かけ、やわらかくする。
- ②薄力粉はふるい、卵はよく溶きほぐす。
- ③ボールにクリームチーズとサワークリームを入れ、よく混ぜる。
- ④クリーム状になったら、グラニュー糖を加えてすり混ぜる。
- ⑤卵を少しずつ加えてよくまぜ、レモン汁と薄力粉を混ぜる。



卵は少しずつ…



いいね！

⑥生地を型に流し入れる。

⑦180℃に予熱したオーブンで40分ほど焼く。

オーブンに入れて…



型にいれて…



やけるまで
おしゃべり😊

チーズケーキも
うまく焼けました！



サクサク・しゅわしゅわ
のメレンゲ菓子に！

残った卵白を泡立てて
メレンゲをつくり、しぼり袋
でしぼって焼きます。



あ～しあわせ



作り方も簡単で、とっても
おいしくできました。



家庭部の活動⑦

8月30日・9月13日・10月18日、ステンシルをしました。



ステンシルの道具は
こちら



すきな型をえらんで
テープでとめて…

スポンジにつけたアクリル絵の具をたたき込んでいきます



PonPon ♪



どんなのができるか楽しみ♪



うっ！
ポンポンしすぎて腕がいたい！



失敗したときは…こう！



オリジナルのハガキやクリア
ファイルができました！



家庭部の活動⑥

7月19日(水)

再びピザを作りました。

前回のピザ作りは1年生が参加
できなかったのもう一度です。
(ピザがおいしかったからでもあります!)

えーと

材料を混ぜる

んーと

分量確認

卵5分の2個って
どんだけ?

100回こねる

KONE
KONE

生地を
のばす

ふんわり

生地を発酵させ
ている間に
ソース作り

発酵完了

たっぷりね

まだかな

まぜまぜ
ムキムキ
ソース作り

トッピング

焼く

それは
ぬりすぎでは?

できあがり!

おいしーい!

自然部の活動 2023④

5 月 旧テニスコートを耕して畝を作りました。



フェンス高すぎじゃない？

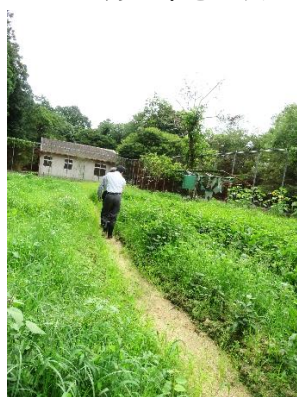


4月に植えた苗などを植え付けました。



6 月 草むしりはあきらめました。

7 月 ついに収穫です



草、たべてあげよか？



パクチーはどこいった？



ナス、ピーマン、トマト、枝豆、ヒャクニチソウ、ハウセンカ、ケイトウ、ひまわりなどいろいろあります

たくさんとれたので、みんなで分けます。



さっそく味見



おいしそう！



ぼり...



おつかれさまでした！

家庭部の活動⑤

7月5日(水) ハーバリウム体験をしました

どれにしようかな♪



フムフム

今回は講師の先生が来て
下さいました。



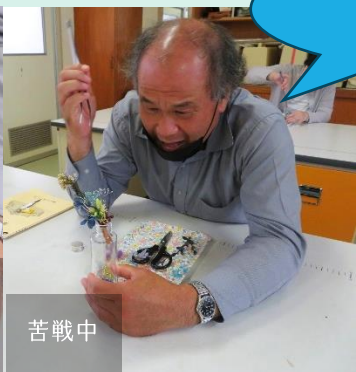
好きな花材を選び、トレイに
集めていきます。



トレイにのせるだけでも
すでにかわいい



きれいに見えるように、
ピンにつめていきます。



苦戦中

あっれー??



細いピンにピンセットでつめるの
はなかなか思うようにいきません



全集中で

光に透かすととても
きれいです



花材をつめ終わったら、
専用のオイルを注ぎます



完成！

たのしかったね





家庭部の活動④



6月21日(水) セタ飾りをつくりました。



かわいいかざりが
できました

7月4日(火) 笹の枝に飾りつけました。



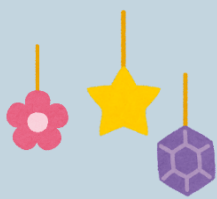
みんなで記念撮影

みんなの願いが
かないますように！



できました！

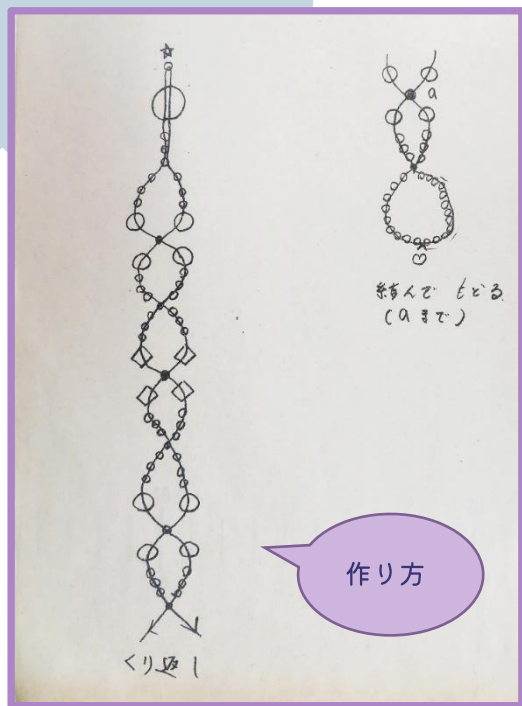




家庭部の活動③



5月10日・6月14日 ビーズでストラップを作りました。



たくさんのビーズの中から、好きなものを選びます。



小さなビーズを、1つずつテグスに通していく地道な作業です。



そうそう。その調子!



ん?!

なんかここおかしくない?



あとから間違いを見つけるとショックです。そこからやり直します。



使うビーズによって、感じが変わりますね。



最後のところがむずかしい...



できた!

きれいにできました!





家庭部の活動②



5月31日(水) ピザを作りました。

今回は食物^{しょくもつ}の授業のつづきで、本格ピザを作りました。

🍷材料(1枚分)🍷

生地

- ・強力粉…100g
- ・塩…1g
- ・ドライイースト…2g
- ・砂糖…6g
- ・牛乳…55ml
- ・バター…10g
- ・卵…10g (1/5個)

ピザソース

- ・サラダ油…10ml(小2)
- ・にんにく…1片
- ・トマト缶詰…150g
- ・オレガノ…小1
- ・塩・こしょう…少々

トッピング

- ・サラミソーセージ
- ・ピーマン
- ・玉ねぎ
- ・パイナップル缶詰
- ・チーズ
- ・はちみつ

等、お好みで

🍷ピザ生地を作る🍷

- ①2度ふるった強力粉と塩をボールに入れる。
- ②ドライイーストと砂糖を混ぜ合わせる。
- ③牛乳は60℃に温める(30秒くらい)。バターは溶かす。
- ④①に②、③と溶き卵を入れて100回ほどよく混ぜる。
- ⑤生地のとじ目を下にしてボールに入れてラップをかけ、30分間休ませる。(今回は40℃のオーブンで30分)

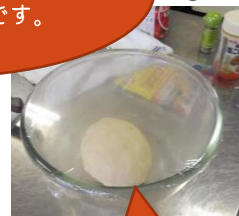


手にくっつかなくなっ
てから100回です。

④



⑤



ふんわり
しました

🍷ピザソースとトッピングを作る🍷

- ⑥なべを温め、サラダ油を入れて、にんにくを炒める。
- ⑦トマト、オレガノ、塩・こしょうを加え、とろりとするまで煮込む。
- ⑧サラミソーセージ、ピーマン、タマネギは薄切りにする。

⑥



⑦



⑧



🍷焼く🍷

- ⑨めん板に生地を取り、ガス抜きして丸く形をととのえる。
- ⑩めん棒で薄く丸くのばす。
- ⑪具をトッピングし、チーズをのせて、200℃のオーブンで8～10分焼く。

⑪



パイナップルにチーズ??

完成!

生徒会の用事でいなかった2人も、
翌日一緒にいただきました。

おいしいね!

自然部の活動 2023③

5月12日(金)食物教室に自然部が集まっています。



これは、自然部の畑の横に
自生していた茶の葉です。



みんなで葉っぱをつついてますね。

葉っぱおいしいよね



電子レンジで2～3分蒸したものをひろげています。



ブオオオオ

水気をとばしています。



たたいて、さらに水分を出します。



お茶の匂いする？

1時間後



あとは自然乾燥で...

数日後



教頭先生が体をはって味見したところ...

「意外とおいしい！
あ〇たか みたい。」



早速いれてみます

意外とおいしいヨ！

清水分校茶、
誕生！？。



自然部の活動 2023②

4月28日（金）ペットボトルロケット作り

先日クラブ初会合で、なぜかロケットを作ろうということになり…



さっそく作っています



まずはペットボトルを切って

ロケット？



ビニールテープで貼り合わせていきます。

ロケットのハネは…



なんとあのカップ麺の容器でできています。



できました！



打ち上げてみます



めざすはグラウンドの向こう側

空たかく打ち上がりました！



ドキドキ

シュコシュコ

発射台（空気入れ）から空気を送り込みます。



ブシュー

はい。びしょぬれです。

幅広いな～

自然部では、毎週金曜日活动中。部員が興味をもったことにも幅広く挑戦しています。



自然部の活動 2023①

4月17日(月) 新入生のクラブ体験。種まきをしました。



それぞれ、自分が希望していた種をまきます。



棒でつついて、植えていきます

袋のうらの説明も読みます。

4月21日(金) プランターの片付け



シッカリがんばってね

花が終わったプランターを防獣ネットの外に移動させます

その後...



何者かにより、きれいに食べられました...



自然部は毎週金曜日に活動しています。今年度もよろしくお願いします。

自然部は野菜だけでなく花もおいしいんです(シカ談)



家庭部の活動



4月12日 イチゴ大福づくりをしました。

ついでに餡もつく
りました。

- ①いちごを洗い、水分をとる。
- ②こしあんをいちごの数に分け、ラップにのせて、いちごを包む
(いちごは頭を下にして包む)
- ③耐熱ボウルに白玉粉と砂糖と水を入れ、よく混ぜる。
- ④電子レンジ 500w でチンし、よく混ぜる。3分。
- ⑤電子レンジ 500w でチンし、よく混ぜる。3分。
- ⑥500w で2分チンしてよく混ぜる。
- ⑦バットに片栗粉をひろげておく。そこに⑥を入れる。
- ⑧⑦をいちごの数に切り分ける。
- ⑨⑧の1つ分のおもちをひろげて、②のあんをつつむ。

材料

白玉粉…300g

砂糖…120g

水 30cc

こしあん…500g ×2

片栗粉…適量

いちご…2パック

①



②

あんこを分け
ています



いちごとあんこをラッ
プで包んでおきます



③



真剣
です

④⑤⑥



成功するかどうかはこの
作業にかかっています。

⑦



⑧



粉をしっか
りつけて切
ります

⑨



完成！



今回は、新入生のクラブ体験ということで、
先生方もたくさん参加。
いちご大福は大好評でした。