



# 家庭部の活動①



4月24日・5月1日にプラバンをしました。



はさみ

ポスカ

プラバンの  
道具はこちら



プラバンを図案にの  
せて、ポスカや油性  
ペンで図案を写す。



図案

アルミはくをしわしわ  
にして、裏返し、その上  
にプラバンをのせて、  
オーブンに入れる。



オーブントースターに  
入れると、約1/4に  
ちぢむよ

プラバンが縮み終わっ  
たら、取り出し、冊子を  
のせてそのまま30秒  
ほど待つ。



図案の輪郭に沿って  
ハサミを使って切る。



かわいいストラップ  
ができました！





# 家庭部の活動②



5月15日ブラウニーを作りました。

## 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個
- 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 ナッツをきざむ



- ③ チョコとバターを合わせて湯せんで溶かす



- ⑦ 刻んだナッツを加え混ぜる

- ⑥ 粉類をもう1度ふるいながら入れ、ざっと混ぜる

- ⑤ 湯せんにかけたチョコとバターを加えて混ぜる

- ④ 卵・砂糖を白っぽくなるまでよく泡立てる



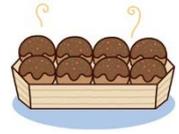
- ⑧ 型に生地を流し入れる。

- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く



チョコあがり

# 家庭部の活動③



5月29日 たこ焼きを作りました。

## 材料(約20個分)

直径4cmのたこ焼型の場合

- ★たこ焼き粉 100g
- ★卵 1個(50g)
- ★水 300ml
- たこ 約40g
- お好みの具(合わせて約50g)  
キャベツ、ねぎ、  
天かす、紅しょうがなど



## ①具を切る

お好みの具を、小さく切る。

生地はサラ  
サラでOK



## ②生地を作る

たこ焼き粉・卵・水を混ぜ合わせる。  
水は2~3回に分けて入れると早く  
均一に混ざる。  
※ お好みに、サラダ油大さじ1を  
生地に加えると、よりカリッと  
仕上がる。

ウイナー  
切りにくいなあ

## ③生地を流す

穴の8分目まで

熱した焼型に油をひき、生地を流す。  
ホットプレートの場合は、230~250℃。

## ④具を入れる

たこ、お好みの具を入れ、  
さらに上から生地をかける。

あふれさせる  
程度に



## ⑤丸く仕上げる

あふれた生地を穴に集める。  
半分ずつ返す。  
転がしながら焼き上げる。  
まわりがカリッときつね色になったらできあがり。  
ソースを塗り、かつお節、青のりなどをかける。

上手に  
丸くでき  
るかな



おいしく出来ました!! どうぞ食べてね。

# 畑づくり



## 自然部 夏・秋向けの畑づくり (R6.6.3)

今年の畑づくりです。えっ 制服で・・・とお思いますが、今回は 2回目ということで、本当は 作業着で ばりばりやっております。今回は 少し残った畑を 仕上げています。また、野菜の収穫もしました。無農薬栽培ということで 今回の野菜の収穫は なんと キャベツ 1個 (虫さんが食べました)、たまねぎ・・・あまり 大きくなりませんでした。少しとれました。でも とれた野菜で 焼きそばをつくりたいと思います。実は 私たちは 家庭部員でもあるのです！おいしい焼きそば できるよ！うれしいな(とても 喜んでいる部員！?)



# 家庭部の活動④



6月12日ビーズでブレスレットを作りました。

好きな  
のえらんで



び  
わ  
に  
し  
よ  
う



まずはビーズを  
えらびます。

今回は、大きめのビーズの  
間を、小さいビーズがくね  
くねと通るデザインです



モク  
モク…



モク  
モク…

小さいビーズは  
つまむだけでも大変！  
二人とも器用にテグスに  
通していきます。



できた！



着  
け  
て  
み  
た！





# 家庭部の活動⑤

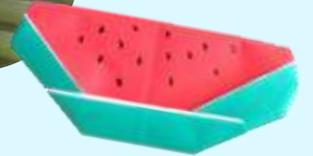


6月19日七夕飾りをつくりました。

もう七月か…



卒業した先輩方が作ったのも飾ってます



できました！

短冊に願い事を  
かいてね



# 家庭部の活動⑥

7月3日、再びたこ焼きをやきました

## 材料

- たこ焼きの粉…400g
- 卵…4コ
- 水 1200cc
- タコ…1パック
- キャベツ…4～5枚
- 長いもパウダー…1袋
- てんかす・しょうがなど  
お好みで



がんばって

前はいろいろ入れましたが、今回はタコだけ！

王道の美味しいたこ焼きを追求します



こちらが粉です



材料を切ります  
タコを切るのも上手になってきました



ぜ、全部！！

あ、それ全部その半分に切って



粉と水と卵を混ぜ合わせます。

食べるの忙しくて  
完成写真はないみたい



長いもパウダーだよ

ひみつの粉を投入

まんまるに焼きました！

ポイントだよ

あふれるくらい  
しっかりそそぎます

おいしく焼けたね！





# 家庭部の活動⑦



7月17日と8月28日、マドレーヌを作りました。(練習のため2回作りました。)

小さじ1/4  
って…?

材料

- 卵…1コ
- 砂糖…50g
- 薄力粉…50g
- バター…50g
- ベーキングパウダー…小さじ1/4
- バニラエッセンス…少々

まずはスイカを食べて  
パワーチャージ



材料をはかります

今日も暑  
いからね



そんならい!



オーブンは予熱  
しておきます。



バターを予熱中の  
オーブンに入れて  
溶かします。



卵白を、角が立つくら  
いまで泡立てます



砂糖と卵黄も加えて  
まぜます。粉類も加え  
てさっくりまぜます



溶かしたバター  
を入れて



混ぜます



型の8分目くらいまで  
流し入れて、焼きます



できました!

一回目のとき  
は少しふくら  
みが足りなか  
ったかな?



二回目はとてもうまく  
焼けました!



オイシシ





# 家庭部の活動⑧



9月4日、八幡中学校との交流で、ケーキ作りをしました。

## 材料

- 卵…3コ
- 砂糖…90g
- 薄力粉…90g
- 無塩バター…30g
- 生クリーム…200ml
- 砂糖…20g
- バニラエッセンス…少々
- フルーツ…適量



よろしくおねがいします！



材料をまとめて量っておくよ

OK～



卵黄と卵白を分けて卵白をふわふわに泡立てます



卵白に卵黄、砂糖を入れて混ぜ、粉類もふるい入れます。



溶かしたバターを入れたら、型に流し入れます。



チーン♪



缶詰のシロップをしみこませます



フルーツを中にたっぷりしきつめました





# さつまいも とれました！ 2024.10

はるに うえた さつまいもの  
おしらせです。みてください！！



# 家庭部活動報告⑨

11月20日

スノーボールクッキーを作りました。

材料  
薄力粉 120g  
アーモンドプードル 40g  
粉砂糖 40g  
バター 80g

①バターをねり、粉砂糖を入れてさらに混ぜます



②アーモンド粉と小麦粉を合わせてふるい、①に混ぜます。



③冷蔵庫で約30分ねかし、均等に切り分けます



丸めます

180℃で14分焼きます



粉砂糖をまぶしてできあがり



サクサクほろほろでおいしかったよ!





# 家庭部の活動⑩



1月22日と27日にメッセージカード作りをしました。



折り紙でかざりをおっていきます。



シマエナガ(鳥)です



こちらの飾り紐はなんと…マスキングテープをよったひもでできています🥰!



かわいいカードができました。

1月29日 お花を生けました。

お花とカードを高齢者福祉センター様に寄贈しました。



きれい～



心を込めて生けました!

今年は青いお花も入ってカラフルです。



喜んでいただけたようでうれしいです。ありがとうございました。



花ゆず

ダイダイ



①搾り作業です



③果汁をこして詰めています



②種を取っています



皮はお風呂に使います。

# 家庭部活動報告⑪

2/5, 2/12, 2/19, 3/4

プラ板やビーズでチャームをつくりました。

きれいにぬるのが  
けっこう難しい



色をぬってトースターでやきます



立体的なビーズチャーム  
にもちようせん!



たくさんできました

ビーズ図案の解読  
に苦労しました



どんどんつくりた  
くなる...

