

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



ビーズ図案の解説
に苦労しました



どんどんつくりた
くなる…





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。

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！



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





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。)

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
オーブンに置いて
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



前はいろいろ入れまし
たが、今回はタコだけ！



王道のおいしい
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。



長いもパウダーだよ

ひみつの粉を
投入



まんまるに
焼けました！

おいしく
焼けたね！

食べるの忙しくて
完成写真はないみたい

あふれるくらい
しっかりそそぎます

ポイントだよ





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



ぞれに
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。



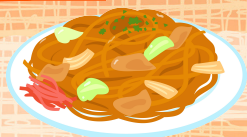
できた！



着
けて
みた！



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・・・とお思いですが、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。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
- 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

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。
※ お好みで、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。



ウインナー
切りにくいなあ

③生地を流す

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℃。

穴の8分目まで

④具を入れる

たこ、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。

2024 年度



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





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。



プラバンの
道具はこちら



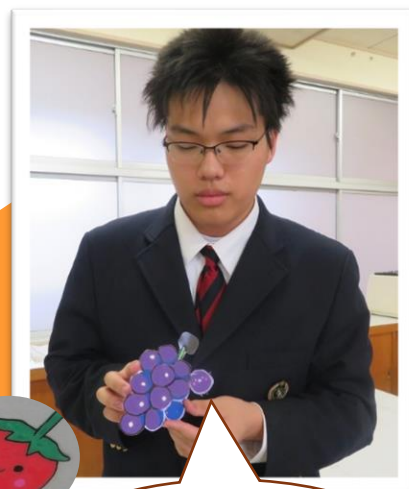
プラバンを図案にの
せて、ポスカや油性
ペンで図案を写す。



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！

