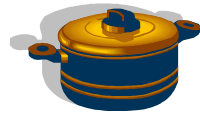


45分で完成する



クラブ活動や生活単元のための調理実習のヒント教えます。



授業の組み立て方

1 食文化を意識する。

- とにかく、自分で湯が沸かせる。 → 温かいもの(さ湯)で、もてなす。
- 自分で、まな板と包丁が使える。 → 切り分けてみんなで楽しむ。

2 難しいことは分解して組み立てる。

分解したことが楽しい。

- シュークリームはできないけれど、カスタードクリームを作ることができる。
- 生クリームを泡だてたら、残りは冷凍して次回に使う。
(ピーチメルバー→バナナヨーグルトパフェ)
(バナナのショートケーキ→ウィンナーコーヒー)
- クッキーは生地を冷凍しておく。
(生地づくりと紅茶→クッキー焼きあげとホットミルク)
(生地づくりと紅茶→焼きあげとコーヒーマルク→アイシングクッキーとレモンティ)

3 子どもが自分で準備できるものを使う。

できないものは少量にして、教師からのプレゼントにする。

- お茶と和菓子：ういろ(手作りがうれしい)
- アラザン

4 少し頑張って、教師が下ごしらえをする。

- おむすびや焼きおにぎり等を作るときには、ご飯を炊いておく。
- さつまいものお菓子を作る時は、先にゆでておく。

5 食べることができる量にする。