

ケーキづくり

専門講師の指導のもと、ロールケーキをもとにしたブッシュ・ド・ノエルをつくる活動です。

- ・仲間と協力する心、互いに助け合う心を養うことができます。
- ・楽しくケーキづくりをすることで、より親睦を深めることができます。
- ・達成感や成就感を味わわせることができます。



| | | | | | |
|--------------|--|--|--|-----------|-----|
| 時期 | 10月～3月 | 所要時間 | 3～4時間 | 人数 | 40名 |
| 対象 | 小学校中学年以上 | 活動場所 | 食堂 | | |
| | 自然の家で貸し出す物 | | 団体・個人で準備する物 | | |
| | ケーキづくりのための用具一式 | | <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 三角巾(バンダナ) <input type="checkbox"/> マスク(必要に応じて) | | |
| 活動の手順 | 事前活動 | ・活動の準備をする。 | | | |
| | 活動の実際 | 1 専門講師のデモンストレーションを見て、作業手順を知る。 ※ 解説を交えながら手順に沿ってデモンストレーションをするので、メモをとりながら見たり聞いたりすることをお勧めします。 2 グループごとに手順に沿ってつくる。 (1)生地をつくる。 (2)オーブンで焼き、スポンジにする。 (3)生クリームをつくる。 (4)スポンジに生クリームを塗り、果物等をデコレートする。 (5)スポンジと生クリームをなじませるため、できあがったケーキを30分程度冷蔵庫で冷やす。 ※ どうしたらいいのかわからなくなったら、恥ずかしがらずにすぐに専門講師に聞きましょう。 3 試食する。 | | | |
| | 事後 | ・感想や反省を話し合う。 ・みんなで後片付けをする。 | | | |
| 備考 | ・専門講師がデモンストレーションでつくったケーキも参加者が食べます。(材料代は参加者負担) ・持ち帰りはできません。 ・専門講師を必ずつけることになっています。(有料) ・保護者または大人が一緒であれば幼児も活動できます。 | | | | |

