

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。 ※午前中にケーキづくり、午後の活動プログラム後に試食するような計画が進めやすいです。				

