2025 年度

SGT　活動レポート

教養講座
家庭科クラブ

5 月 17 日（土）、SGT 家庭科クラブが調理実習室を会場に行われました。講師は、本校の家庭科教師高良真季先生です。今年度第 1 回は、焼き菓子にチャレンジというテーマで「くるみクッキー」を作りました。募集対象が中学 2 年生から高校 3 年生だったため、残念ながら中学 1 年生は、参加できませんでしたが、中高合わせて 15 名が参加し、オーガニックなクッキーを作りました。まず調理を始める前に高良先生から説明があり、調理方法を記載したレシピが配布されました。材料は、無塩バター、粉糖、全卵、バニラオイル、薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダー、塩、くるみで最後の仕上げにさらに粉糖を使います。まずくるみをオーブンで熱し、冷めたら手で細かくします。この間にバターを室温で柔らかくしておきます。バターを泡立て器でよく練りクリーム状にしてから粉糖を数回に分けて入れます。その際、空気を抱き込ませるように混ぜます。十分混ざったら解きほぐした卵を 2 回に分けて加えて混ぜます。さらにここにバニラオイルを加えます。最後にくるみを加え、薄力粉・アーモンド・パウダー・ベーキングパウダー・塩を合わせてふるいにかけながら混ぜ合わせます。生地を 30 等分し、直径 3cm 位のボールを作り、天板に間隔を置いて並べます。180℃に温めたオーブンで 17～20 分焼いたらオーブンから取り出し、粗熱を取れたらラッピングして出来上がりです。

どの生徒もお菓子作りには興味津々で丁寧に作業しています。どのペアも美味しそうに焼き上がりました。次回は何を作るのでしょうか。楽しみですね

溶かしバターと薄力粉、くるみ、砂糖をボールに入れて丁寧に撹拌していきます。

レシピを見ながら2人で協力してボールに材料を入れ、混ぜ合わせていきます。

毎週、自宅でお菓子作りをしているので参加したとのことでした。

最高に楽しいって顔をしていますね。

こちらは慎重に作業を進めている中学生 2 人組です。

こちらも丁寧に作業を進める高校生 2 人組です。

一心不乱に撹拌する中学 2 年生。分離しないように慎重に撹拌しています。

レシピとサンプルです。美味しそうですね。

生地を丸めてクッキングシートの上に並べていきます。

たくさん出来ましたね。

完成です。美味しそうですね。