

放課後子ども教室NEWS

こちらの二次元コードから、閲覧・ダウンロードができます →



蒸しパン作り ～ たじま子ども教室 ～

10月24日(金)、たじま子ども教室の様子取材しました。

この日の活動は、蒸しパン作りでした。「材料を混ぜ合わせる⇒袋に入れる⇒しぼって方に流し込む⇒蒸す」という工程で、それぞれのグループの中で分担を決めて作ります。1年生が料理をする時は3年生が手を添えて手伝うなど、協力し合いながら活動をする姿が見られました。出来上がった蒸しパンは、ジャムやチョコレートでトッピングをして試食です。「おいしい!」と蒸しパンをほおばる子供たちの笑顔が印象的でした



<子供の感想>

ぼくが最初に卵を割りました。家でもお手伝いをして、卵を割ったことがあります。殻が入っちゃったけど、おいしい蒸しパンができました。



<子供の感想>

今回の蒸しパンの作り方を書いた紙がほしいです。家に持ち帰って、お母さんにも蒸しパンを作ってあげたいと思いました。



小麦粉・牛乳・卵を袋に入れて



袋を閉じてよく揉みます



15分ほど茹でたらできあがり!

活動では、災害時に簡単に調理することができるようにと、袋に直接材料を混ぜ合わせて、袋ごと茹でる方法でも蒸しパン(茹でパン?)を作っていました。コーディネーターの方にお話をお聞きますと「防災食については、最近様々な機会に耳にすることが多いのでやってみました。実際に体験してみるということが大切だと思います。」とのことでした。

放課後子ども教室の活動が、防災教育をはじめ、学校での学びを生かす場となっているということを感じました。

