

# 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を取材しました。

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⇒しぶって方に流し込む⇒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つ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なると、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聞きすると「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する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。

