

# ～ぶらいいとにゅーす～No.1

## 親子クッキング体験実施報告

『食育』にスポットをあて、日本ナーサリー支援機構の佐藤さんをお招きして、佐藤さん考案の『園で実際に食べている給食やおやつを調理してみよう!!』と親子でクッキング体験を企画しました。

今回のクッキング体験は2歳児向けの『おにぎり作り』と幼児向けの『ブラウニー作り』です♡



『おにぎり作り』では小さなエプロンに身を包み、緊張しながらもキッチンバサミで「ねぎのカット」に挑戦したり、鰹節と焼きのりに特製タレを混ぜて『ふりふり～』したりとパパやママと力をあわせ『おいしくなあれ～』の魔法の言葉をかけてくれました。

小さなおてででにぎるとかわいいサイズのおにぎりが完成！途中、味見してみよ！と『ぱくっ』おいしいいいいい！とgoodサインをみせてくれましたよ。

## ～参加してくれた2歳児のお友達の様子～



## ※幼児クラス※



## ※コースター※

## ～参加してくれた幼児のお友達の様子～



『ブラウニー作り』では可愛いエプロン姿に変身してレッツクッキング!! お盆にのせられた材料を見て目を輝かせていました。まずは豆腐と油をホイッパーでカラカラと混ぜ合わせる姿はまさにパティシエ。すべての材料を混ぜ合わせながらママと力をあわせてなめらかな生地を完成。カップに丁寧に生地を分けてじっくり焼き上げました。

焼きあがるまでママは給食室ツアーに参加し、日ごろ調理をしているスチコンや大きな炊飯器や大鍋を見て、「おおきい!!」と驚かれていましたが、日頃見学できない調理室をみて色々な質問もしてくれました。

子ども達は試食会場作りとママへのプレゼントのコースター制作に挑戦。気に入った色画用紙を組合せてオリジナルのコースター制作をしました。

試食前にぱらぱらとたっぷり粉糖を嬉しそうにふりかけてとても美味しそうなブラウニーが完成しましたよ。

**親子クッキング教室 幼児クラス**

令和6年2月4日(日)  
13時半～15時半(受付13時15分開始)  
場所: プライト保育園安城桜町 4歳児保育室

米粉のブラウニー

- ★材料 (4人分)
- ・豆腐 100g
- ・ココアパウダー 15g
- ・ベーキングパウダー 4g
- ・砂糖 60g
- ・塩 1g
- ・無塩バター 80g
- ・豆油 20g
- ・豆油 適量

★作り方

1. 豆腐と油をよく混ぜる。(乳がはれる) 2. 1に砂糖と無塩バターを加える。
3. さらに無塩バター・ココア・ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせる。
4. カップ3の生地を入れ、オーブン180℃(15分)焼く。
5. 4をよく冷ましておく。
6. 粉糖をふりかける。

**親子クッキング教室 参加者募集中**

子どもと二人だけの時間を過ごしませんか? いつも子ども達か食べているおやつを子どもと一緒に作ってみませんか?

開催日: 2月4日(日)  
時間: 13時半～15時半(受付13:15開始)  
場所: プライト保育園安城桜町4歳児保育室  
問い合わせ: 0566-77-0190  
(平日12時～15時 指導: 外田)

募集人数: 親子4組(幼児クラス対象)  
※お申込み受付は先着順とし、定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承ください。

参加費: 親子500円  
お申込み期間: 2024年1月30日(水)～1月19日(金)  
※アレルギーのある方は予約時にご相談ください

## ※しおり※

実際にクッキングしたブラウニーのレシピもしおりにのせてあるよ。お家でも作ってみよう!