

※幼児クラス対象クッキング体験※  
 ~ぶらいいとにゅーす~ No.2  
 親子クッキング体験実施報告



ブライト保育園では子ども達に様々な経験や体験を通して生きる力を育てています。そこで今回は『食育』にスポットをあて、日本ナース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第2弾が開催されました。

今回のクッキング体験も前回大人気だった『ブラウニー作り』です♡

~ブラウニーの作り方の流れ~

ブラウニーの作り方 ①

ほうろくに とうふとあぶらを入れ よくまぜる

ブラウニーの作り方 ②

さとう と とうにゅうち まぜる

ブラウニーの作り方 ③

こめこ ベーキングパウダー ここあち まぜる

ブラウニーの作り方 ④

できあがった きしを 6この かつぶに わける

ブラウニーの作り方 ⑤

きゅうしょくしつで やきます

ブラウニーの作り方 ⑥

ふんとうを ふりかけて できあがり

※材料※

- 豆腐 •油 •砂糖
- ベーキングパウダー
- 米粉 •豆乳
- ココアパウダー
- 粉糖



~参加してくれたお友達の様子~

可愛いエプロン姿に変身してレッツ!!『ブラウニー作り』!! お盆にのせられた材料を見て、佐藤さんのお話を聞き、材料を混ぜ合わせていきます。途中ポイントを教えてもらいながら、材料をしっかりと混ぜ合わすことで、焼きあがった時の舌触りが良くなることを学びました。パパ・ママと力をあわせてなめらかな生地が完成。カップに丁寧に分けてじっくり焼き上げました。

焼きあがるまでパパ・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・大鍋を見学し、食洗器や保管庫などで全ての調理器具やお皿など高温で消毒している保育園での安全管理の徹底さに驚かれていました。

