

「クリスマスケーキを作ろう」手順書

2015/12/20 あそびの島

1. 日 時：平成27年12月20日(日) ⇒赤字は実績時刻を示す
2. 参加人員：小学生 20名、ボランティア：吉弘、松本（英）、地区センター：岡野さん、袖下さん
3. もちもの：エプロン、三角巾、手ふき
4. 調理器具：ガスオーブン、ハンドミキサー、ボール（大・小）、ケーキ型（18cm）、ゴムべら、こなふり、扇風機、秤、他

時刻		こども	ボランティア	備考
9:20	準備 受付 30分		0. 下準備 (ア) 卵は室温に戻す。 (イ) グラニュー糖、薄力粉、バター、牛乳を計量する。 (ウ) 果物を適当な大きさに切る。 (エ) テフロン加工の型を使用する	
9:45	受付 開始	●会議室でエプロン、三角巾をつける。 ●上履きに履き替える。 ●料理室へ移動		
10:00 10:05	説明 15分	●作り方の説明を受ける。 ●準備運動 ●手洗い	・ボラの紹介 ・作り方の説明	
10:15 10:20	調理 90分	1. 割卵 2. グラニュー糖を3等分する 3. グラニュー糖を分けて入れながらハンドミキサーであわだてる。 4. 振った薄力粉をさっくり混ぜる。 5. 生地を少し取り、バター牛乳と混ぜ戻す。 6. ゴムベラ大きく混ぜる。 7. 型に流し入れる。		・オーブンは180℃に温める(予熱)。 ・電動ホイッパーを使用する。中くらいの速度で行う。 ※危険なので注意する。 ・ゴムベラで切るように混ぜる。
11:00 10:55		8. 180℃のオーブンで約30分焼く。 9. 果物を切る。 10. 生クリームを氷で冷やしながらかき立てる。 (電動ミキサー使用)		・25分過ぎたら、串を挿して焼き具合を見る。串に液体が付いてなければ、中まで焼けている。
11:30 11:25		11. 焼きあがったら半分に切り、扇風機で冷ます。 12. デコレイトする。		
12:05 12:15	会食	・ケーキの完成品を各班から紹介する。 ・ケーキを切り分ける。	・飲み物の準備	・切り分けるのは難しいので、大人が6等分する。 ・包丁の運びに注意。
12:21 12:33 12:30	会食 20分	・会食 ・感想を発表 ・解散	・食べ終わったら片付けをするよう促す。	

この部分を購入
してください！

[材料表]

No	材料名	1班	4班	備考・つくり方
<1> スポンジケーキの材料 (18cm)				
1	卵 M サイズ (個)	4	16個	①卵は2時間くらい前には冷蔵庫から出しておく。 ②バターと牛乳はレンジで1~2分温めておく。 ③薄力粉は振るっておく。 ④オーブンはあらかじめ温めておく
2	薄力粉 (g)	147	1kg	
3	バター (g)	27	200g	
4	グラニュー糖 (g)	160	1kg	
5	牛乳 (cc)	40	200cc	
<2> トッピングの材料				
6	生クリーム (cc)	200	800cc	4項目に含む
7	砂糖 (g)	20	80g	
8	バニラエッセンス		1ビン	
9	苺など果物 (pack)	1	4パック	
<3> その他				
10	氷 (g)	500	2kg	

※その他：飲み物は適当で。

※扇風機を2台用意してください。