

# 「クリスマスケーキを作ろう」手順書

2018/12/12 あそびの島

1. 日 時：平成30年12月23日(日)
2. 参加人員：小学生 8名、ボランティア：吉弘、永田、松本
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) 型を使用する(クッキングペーパーを内側に貼る)	
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	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	
10:20	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		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. 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。		・スポンジを切るときはターンテーブルを使い回しながら切る。
12:00	会食 準備	・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。
12:30	会食 20分	・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	2班分	備考・つくり方
<b>&lt;1&gt; スポンジケーキの材料 (18cm)</b>				
1	卵 M サイズ (個)	4	8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	500g	
3	バター (g)	27	100g	
4	グラニュー糖 (g)	160	500g	
5	牛乳 (cc)	40	100cc	
<b>&lt;2&gt; トッピングの材料</b>				
6	生クリーム (cc)	200	400cc	
7	砂糖 (g)	20	<del>40g</del>	4項目に含む
8	バニラエッセンス		1ピン	
9	苺など果物 (pack)	1	2パック	
<b>&lt;3&gt; その他</b>				
10	氷 (g)	500	1kg	

※その他：飲み物は適当で。

※扇風機を2台用意してください。