

調理

かぼちゃのパウンドケーキ

🕒 所要時間 2時間

支援のねらい

- 調理実習を通して楽しく料理に触れ、自分で作る喜びや達成感を得る

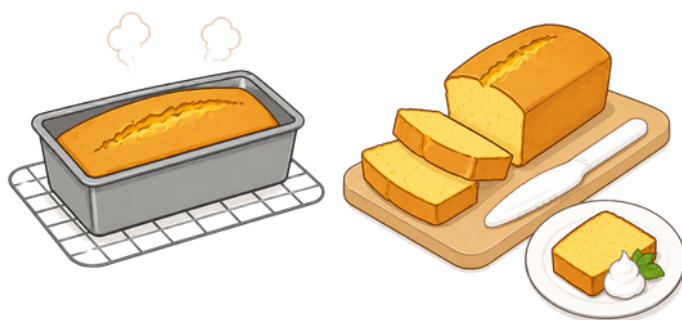
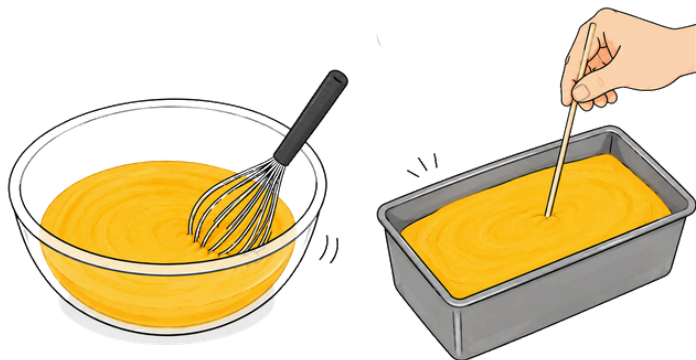
用意する物

- かぼちゃ(400~500g) ・ 無塩バター(140g) ・ 卵(4個) ・ 砂糖(100g)
- ホットケーキミックス(200g) ・ パウンド型(18cm) ・ 耐熱ボウル
- 中に詰めるもの(洋服や水筒など) ・ ゴムベラ ・ カード ・ 竹串
- ラップ ・ 泡だて器 ・ 生クリーム(あれば) ・ ミント(あれば)



① 皮付きかぼちゃを2~3cmにカットし耐熱ボウルに入れます。水を小さじ2杯入れてラップをし、600Wで5分加熱します。柔らかくなったら泡だて器でつぶします。

② 耐熱ボウルに無塩バターを入れレンジで600w50秒程で溶かします。バターが溶けたら砂糖、ホットケーキミックス、卵を加えて泡だて器で混ぜます。オーブンを170度で予熱します。



③ ②に①のかぼちゃも加え、泡だて器で混ぜます。型に入れて竹串で均等にならし、170度のオーブンで40分焼きます。

④ オーブンから取り出し、粗熱を取ったら型から外し、切り分けてお皿に盛り付けます。



注意点

- 砂糖は保護者に確認を取ってから使用する。
- ④の粗熱を取るのに時間が掛かる為、余裕をもって午前中に始めると良い。
- 材料の誤飲を注意する。
- アレルギーの児童がいないか確認しておく。



実施のポイント

- かぼちゃは皮付きで種無しが好ましいです。
 - 児童が行う工程は、職員が見極めて行います。
 - 指導する職員1名、児童のつき添い1名、他の児童を見守る職員4名を配置します。
- ※当日の児童の様子で配置人数は調整します。