

佐倉小学校 / 5・6年生

2017年
6月29日
(木)

実習内容～ シュークリーム・マカロン・和風パフェ



●集中して調理の説明を聞きます



●調理開始！生地作り



●おっ！段取りよく作業も慣れてきました



●気分はパティシエ



●マカロンに挑戦



●シュークリーム完成



●マカロンもできてきました



●とろけるおいしさの和風パフェ



●後片付けもがんばったよ

子どもたちの感想

◎家に帰ってから食べると、カスタードクリームがおいしかったです。
◎パフェを作って食べました。とてもあまくて、おいしかったです。
◎家に帰って食べると、シュークリームが絶品ですぐなくなっていました。
◎焼いているとちゅうを見ると売り物みたいにぶく〜とぶくらんでいて、すごいと思いました。
◎シュークリームは、外がサクサクで中がトロトロしていておいしかったです。
◎大きさの調整が難しかったけどパティシエ気分を味わえたので良かったです。
◎和風パフェは、生クリームにあんこを入れたクリームと、シリアル、まっ茶のケーキ、アイスを入れて、黒みつをかけました。お昼に食べると、和風の味になっていてとってもおいしかったです。

