



11月28日(木)



# 『みんなでスイーツづくり♪』



## ～調理実習室での様子～



【メニュー】



◆ ミニ生シフォンケーキ

◆ プリン



講師は成田真由美さんです。事前に各テーブルに人数分の材料を用意していただきました😊



材料を混ぜる、漉す、容器に均等に流し入れる、蒸すなどの作業を体験しました。プリンも蒸すときの火加減が難しかったです。

「生シフォンケーキ」は生地を容器に流し入れた後、オーブンで焼き上げました。焼きあがったケーキに生クリームを添えて完成です。

## ～大和室での様子～



完成した「生シフォンケーキ」&「プリン」はお持ち帰りしました。



ケーキをオーブンで焼きあげている間は絵本の読み聞かせと、おしゃべりタイムです。