

報 告 書

日時	令和5年8月19日(土) 10時00分～ 13時00分
活動名	よりみち西高(講)座②
参加人数	PTA 後援会 13名・教職員 2名
報告者	石塚幸子

報告内容

よりみち西高(講)座2回目は、料理教室を開催致しました。

3年7組担任で家庭科を担当されている柴崎先生に講師をお願い致しました。西高の調理室で、PTA・後援会13名、板崎先生、浅野先生のご参加となりました。メニューは「生地から手作りピッツァとブドウのゼリー」ということで、時期的に発酵器不要の室温で生地が発酵する、見た目も綺麗で涼やかなブドウゼリー、夏に相応しいメニューを、柴崎先生が考案してくださいました。

生地をこねる、伸ばす工程は難しかったのですが、柴崎先生の手さばきはさすがの腕前でした。トッピングは各自持参で、チーズやベーコンなど好みの具材を乗せました。家庭科室の自家製無農薬バジルも使用出来て、とても良い香りがしました。調理室の火力の強いオーブンで250℃5～8分で焼き上げ、仕上げはバーナーであぶり、大歓声でした。石窯ピザのように本格的な仕上がりで、皆さんとっても美味しそうなピッツァが出来上がりました。ブドウゼリーはアガーを凝固剤として使用し、ブドウを浮かべたゼリーは氷水で固まりました。

コロナが5類に移行となりましたので、会食も楽しめました。ご家族に持ち帰りもたっぷりありました。

柴崎先生の多大なるご協力と、参加者の方々のおかげで、西高の庭を眺めながら、充実した時間となり、無事開催出来ました。本当にありがとうございました。

お忙しいと思いますが、今後も気軽に講座にご参加いただき、楽しい時間を過ごしてもらえたら幸いです。

