



～こんにゃく玉を作り，料理に挑戦しました～

5日（火）に，2度目のこんにゃく玉を作りました。

児童達は前回の3倍の量のこんにゃく芋を使いました。前回取り組んだ分，こんにゃく芋をミキサーにかけたり，丸めてゆでたりする行程がスムーズにできました。量が増えた分，ゆでるのに時間がかかりましたが，時間内に作り終えることができました。



<こんにゃくづくり>

次の日にこのこんにゃくを使って，下の4つの料理に挑戦しました。

- ・イタリアン爆弾こんにゃく
- ・こんにゃくのカプレーゼ風
- ・レアヨーグルトケーキ
- ・こんにゃくパンケーキ

イタリアン爆弾こんにゃくチームはメンバーで協力して材料を切り，味付けも行いました。卵黄を乗せる作業も，3皿目で上手に乗せることができました。

こんにゃくのカプレーゼ風チームは，家庭での特訓の成果を発揮し，スムーズに調理することができました。試食会でも大好評でした。



<試食中>

レアヨーグルトケーキチームは，クッキーを砕いたり，バターやゼラチンを湯煎したりするなど，下準備の時間がかかりましたが，時間内に作り終えることができました。

こんにゃくパンケーキチームはメンバー内で分担して，それぞれの工程を協力して行っていました。完成したパンケーキにチョコレートを溶かしたもので絵を描いている姿には「こんな発想があったのか」と驚きました。



<こんにゃくのレシピ発表>

今回の活動で，「こんにゃく博士になろう」の集大成となる活動を行うことができました。



<今回作った料理>