

第1回:5月18日

ヨーグルトパフェ作り



キウイフルーツの皮をむくのは、とてもぬるぬるしていて少し難しかったけど、上手にむくことができたので、良かったです。桃も上手に切れたので良かったです。
6年 F, Hさん

第2回:6月8日

メロンパンみたいなクッキー作り



2回目のわくわくタイムでしたが、みんなうまく作っていました。あと味も美味しかったし、簡単に作れたので、ナイスアイデアだと思いました。
5年 U, Tくん

みたいな...

第3回:7月6日

フルーツポンチ作り

最初に寒天を作りました。次に5月のわくわくタイムでもやったキウイの皮をむいて切りました。前よりもかなり上手にやることができて良かったです。今日は一学期さいごだったけれど、これまでたくさんの物を作って、今日のフルーツポンチが一番上手にできて、美味しかったです。
6年 I, Hくん



わくわくタイム 7月
「フルーツポンチ」

(材料)

牛乳寒天
粉寒天 4g
水 400cc
牛乳 200cc
マヨ 60g

サイダー
りんご
ジュース

フルーツ
みかん 白桃 キウイ りんご

(作り方)

- ① 牛乳寒天と水を入れ、文にのり、かき混ぜたのちに冷ます。はじは花を煮ます。
- ② マヨネーズとりんご、みかん、牛乳を加えて混ぜる。
- ③ 容器に入れて冷やし固める。
- ④ フルーツを食卓盛り大皿にのせる。
- ⑤ 砂糖、サイダー、ジュースを加える。
- ⑥ 完成。

① 牛乳寒天と水を入れ、文にのり、かき混ぜたのちに冷ます。はじは花を煮ます。

② マヨネーズとりんご、みかん、牛乳を加えて混ぜる。

③ 容器に入れて冷やし固める。

④ フルーツを食卓盛り大皿にのせる。

⑤ 砂糖、サイダー、ジュースを加える。

⑥ 完成。

第4回:10月19日

ギョウザピザ作り



マシュマロやチョコレートをトッピングするのが楽しかったです。ギョウザピザがおいしいそうな匂いで、食べたらおいしかったです。次の料理が楽しみです。料理クラブに入って良かったです。
6年 S, Yくん

ギョウザの皮を使ってピザを作りました。とても簡単に作れて、しかもとっても美味しかったので良かったです。マシュマロ&バナナ&チョコ味のピザが一番美味しかったです。でも、コーンやチーズなどのピザも美味しかったので、今度家で作ってみたいです。 6年 H, Yさん

スウィートポテト作り

第5回:11月9日



私が大好きなスウィートポテトを作りました。芋をつぶしたり混ぜているときもいい匂いがして、まだかなまだかなと待っていました。焼き終わると、少しこげがついていて美味しそうでした。焼きたてのスウィートポテトを食べられて幸せでした。美味しかったです。 6年 S, Mさん

第6回:11月30日

クリスマスケーキ作り

今日は小学校生活最後のわくわくタイムでした。生クリームがなかなか泡立わず難しかったけど、みんなで協力して完成できたので良かったです。いままで教えてくださった方々に感謝したいです。 6年 K, Sさん

