

「調理実習 笹巻き」

3年生の選択授業で笹巻きを作りました。えがおの会のみなさんに指導していただきました。

*日 時：6月3日（火）5～6限

*受講生：「調理」選択者11名、「家庭看護・福祉」選択者17名 合計28名

*調理実習の様子



だんごの粉は耳たぶくらいのかたさにこねました。
時間をかけ、しっかるとこねるとおいしくなるそうです。



新芽でだんごを包み、笹の葉でを包巻いていきました。



10本程度を束ねて、たっぷりの熱湯で15分程度ゆでました。

【生徒の感想】

*ゆであがった時に笹のいい香りがし、とてもおいしかったです。笹の上手な取り方も教えていただき、たべやすいように巻いてあることも分かりました。

*だんごの粉をこねる溶き、ボウルの下にぬれたふきんを置いてこねると、ボウルが動かなくなり、作業がしやすくなることを学ぶことができました。今後の生活に生かせるので、しっかりと覚えておきたいと思います。

*だんごに笹を巻くのはとても難しく、最初はあまり上手くできませんでした。でも丁寧に一つ一つのことを教えていただき、2回目からは何とか自分で最後まで巻くことができ、良かったです。3回目が終わるころにはコツをつかみ、まだ巻いてみたいと思いました。

*笹巻きを一人で作るのは大変だけど、いろいろな世代の人と一緒になって作るととても楽しいなと思いました。