

西美濃の里祭りに参加しました

3月18日(土)、西美濃の里祭りにボランティアとして参加しました。



今日は、お菓子作りの体験コーナーを担当します。最初に係の方の説明を聞きました。

パリパリ春巻きの作り方

- ① 春巻きの皮を4つに切る。
- ② チョコやあんこをのせる。
- ③ 水を付けて三角にする。
- ④ オーブントースターで3分焼く。



早速作ってみると、オーブントースターで焼くとチョコレートが溶け出してうまくできません。のせるチョコレートの量を減らしたり、焼く時間を短くしたり、いろいろと試してみました。

焼く時間は1分程度でうまくできることがわかり、準備完了。



スタンプラリーのついでに立ち寄る人もいて、大勢の人にお菓子作りを体験してもらうことができました。



うまく焼けるかな。



池田中学校の生徒の皆さんもボランティアの合間にお菓子作りを楽しんでいました。

楽しい一日になりました。ありがとうございました。