

さかした 咲明日キッチン③

生活文化科 3年C組 フードコース

さかした
咲明日キッチンとは・・・？

生活文化科が中心となり毎年行っていた行事、「**さかした**咲明日ステーション」。それは、地域に住む未就園児親子や高齢者の方々と、日々の学びを活かしたレクリエーションなどを通じてつながりを得る交流の場です。しかし、今年度は新型コロナウイルスの影響で開催が中止となってしまいました。

それでも、何か地域の方々とつながる方法はないか、自分たちの学びを地域の方々に還元できる機会はないかと、生徒と教員が一丸となって考え生まれたのが、「**咲明日キッチン**」という企画です。

生活文化科3年生・フードコースの生徒たちが皆さんの“おうち時間”を楽しくしてくれるようなレシピを提案します♪♪

今回は、＜ たこ焼き器で作っちゃお♪チーム ＞を紹介します♪

ご家庭に眠っているたこ焼き器はありませんか？

たこ焼きをするだけではもったいない！！ハンバーガーや肉巻きおにぎりなど・・・たこ焼き器を使えば簡単に作れますよ！！ぜひこの機会に挑戦してみてください(^^)



味明日キッチン



たこ焼き器でつくっちゃお♪チーム



ミニハンバーガー



<材料>

◎ バンズ ◎	◎ 具材 ◎
ホットケーキ 100g	プチトマト 3個
牛乳 100g	合いびき肉 100g
卵 1個	レタス 1枚
白ごま 少量	うずら卵 5個

作り方



① パテを作ります

合いびき肉に塩コショウを少々入れ、手でよくこねます。



② たこ焼き器で焼きます。 ウズラの卵 バンズ パテ



③レタスは小さく手でちぎります。

トマトは薄く切ります。



④完成したものと

こちらです



⑤好きなように重ねます

バンズ
パテ
トマト
レタス
バンズ



完成



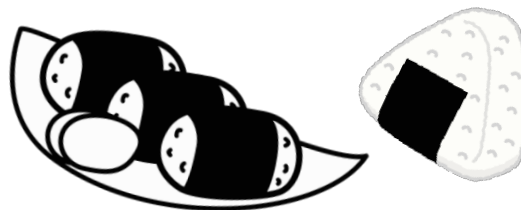
ミニ肉巻きおにぎり



材料		
豚	肉	100グラム
ご	飯	150グラム
し	ょう	ゆ 大さじ1
砂	糖	小さじ1
み	り	ん 小さじ1
白いりごま		少量

～作り方～

1. たこ焼き器に入るくらいの大きさでご飯をラップに包んで丸くする。
2. ご飯がはみでないように1に豚肉を巻いておく。
3. しょうゆ、砂糖、みりんをまぜてタレを作っておく。
4. たこ焼き器に油をひいて、2を入れ、焼き色がつくまで焼く。
焼き色がついたら、ひっくり返して焼く。
5. 両側に焼き色がついたら3のタレを入れてからめる。
6. 出来上がったら、皿に盛り付けをして肉巻きおにぎりの上に白いりごまを散らして完成。



今回はコロナ禍でも家で楽しめるように親子でたこ焼き器で簡単に作れるものを紹介しました。



シュウマイ



材料

- 餃子の皮 10枚程度
- 合いびき肉 150g
- グリンピース 15g

- 醤油 大さじ3
- しょうが 1カケラ
- 塩コショウ 少々
- 片栗粉 大さじ1

作り方

1



ボールに合いびき肉、醤油、しょうが、塩コショウを入れてよく混ぜます。

2



餃子の皮を、たこ焼き器の大きさに合わせてセルクルで型抜きします。

セルクル・・・型抜きのこと

3



たこ焼き器に2をひいてその上に1を入れます。
少し水を入れ、アルミホイルで蓋をして全体に火を通します。

4



全体に火を通したら、お皿に盛り付け
その上にグリンピースをのせれば
完成です。



フォンダンショコラ

フォンダンショコラとは、チョコレートケーキの中に、チョコレートクリームが入った洋菓子のことで、「フォンダン」とはフランス語で溶けるという意味です。

❁材料(約16個分)

・板チョコ	2枚(100g)	・無塩バター	60g	・薄力粉	大さじ3
・純ココア	大さじ2	・砂糖	大さじ1	・チョコペン(何色でも OK!)	
・卵	2個	・チョコレート	16個ほど		

❁作り方

1. 耐熱容器に板チョコを割り入れ、無塩バターを入れて湯煎にかける。
(電子レンジの場合600Wで2分)
2. チョコレートが均一になるように混ぜる。
3. 砂糖を加えて混ぜる。溶いた卵を3回に分けて加え、その都度混ぜ、薄力粉、純ココアもふるって混ぜる。
4. たこ焼き器を低温に熱し薄くサラダ油を塗る。生地を型の半分まで入れ、真ん中に生クリームチョコを入れる。



5. チョコが隠れるくらいの生地を入れ、表面が固まるまで3分焼き、ひっくり返して2分焼く。(焼き色がつくまで繰り返す)



6. チョコペンなどを使って自分好みにアレンジ!!



完成!

生地の準備は5分程度で終わるのですごく簡単です!

チョコペンの色を変えてみたり自分の好きなトッピングに変えて楽しむこともできます!

おうち時間にたこ焼き器でできる簡単レシピはいかがですか?

親子で楽しく作れる簡単なレシピなのでぜひ作ってみてください!!