

学修支援センター企画 World Cooking

「世界のクリスマス② デコレーションケーキをつくろう」レポート



日時：12月12日（金）14時40分～16時10分

場所：2号館学修支援センター内DKルーム

参加者：国際1名、福祉1名、心福1名

発達2名、健康3名、留学生4名

学生 計12名



今回のWorld Cookingは、世界のクリスマス第2回目、ということで、イタリアとアメリカ式のクリスマスケーキについて学びます。前回は火曜日3時間目でしたが、学科学年様々な学生が参加できるよう、曜日時間帯を変え、金曜日4時間目に開催しました。

健康栄養学科の神田先生の指導の下、事前に準備した生地、生クリームでデコレーションしていきます。ホワイトとブラウンの2種類を作成するので、グループをふたつに分けます。

<ホワイト>

普通の生クリームを使用します。生地を半分に切って、クリームをぬり、モモをはさみます。全体にクリームをぬったら、上部に搾り出しで飾っていきます。

<ブラウン>

ココアをまぜた生クリームを使用します。生地を半分に切って、クリームをぬり、バナナをはさみます。



搾り出しは健康栄養学科の学生さんがお手本を示し、それをまねてみなさん頑張っていました。どういうふうにするか、みんなで話し合いながら、飾り付けをすることができました。

最後は試食です。先生お手製のイタリアのパネトーネも味わうことができました。自己紹介をし、参加者のシスターよりクリスマスについてお話ししていただき、とてもよいクリスマスの思い出になったという意見が多くありました。



ワールドクッキングは、来年も計画中です。

お楽しみに！