

令和4年11月21日（月）

生活クリエイト系列2・3年 科目「フードデザイン」（季節のフルーツロールケーキ）

料理とお菓子の教室を主宰している「サロンドシェリ」川添愛実先生をお招きして、ロールケーキを作りました。卵の泡立て方、薄力粉のふるい方、ゴムベラの使い方など初心者にわかりやすく丁寧に説明してくれながら、実習が進みました。先生のデモンストレーションのあとはいよいよ自分たちで実習です。材料を抜かりなく加えるためにはテーブルをきれいに、その順序通りにセッティングすること。教わった手順通りに、いつもより慎重に、作業を進めます。全卵立てもふわふわにでき、先生のOKが出たところから焼き始めました。フルーツのカットの仕方、生クリームの泡立て方、どれをとっても家庭でのお菓子作りに生かされそうです。家庭に持ち帰って「家族にほとんど食べられた！」という嬉しい感想も聞かれました。今年のクリスマスケーキは手作りに挑戦できそうです。川添先生の柔らかな声に包まれて優しい時間が流れました。ご指導、ありがとうございました。

