～クッキング保育～

✿　クッキー作り

年長クラスになると憧れのクッキー作りが行われます。
自分達で作った生地で、思いおもいの形をしたクッキーが出来ます。

①

クッキングをはじめた頃は、エプロンや三角巾を
つけるのに、先生に手伝ってもらったりしていました
が今では、自分達で出来る用になりました。
友達のエプロンのひもをしばってあげたりする人
もいます。

②

はじめにクッキーの材料について話を聞き
それから、クッキーの生地作りがスタートです。
「バターが最初です。バターが今より白くなる
ように泡立て器でかき混ぜてね」
”サクサクになる秘訣だよ”
泡立て器を、廻す人とボウルを押さえる人の
順番を考え、一生懸命廻していました。

③

次は、砂糖が入り「ザクザクの音がするのが無くなる
まで泡立て器で廻して下さい」と話すと耳を澄ましながら
バターと、なじませていきまいた。

④

「次は、卵です。バターと仲良しにして下さい」
バターの中に少しずつ入れて行きます。

⑤

今度は、粉振るいです。
粉振るい器の使い方を聞いて、「10回したら交代ね」
と言って数を数えながら振るっていました。

⑥

最後に、木杓子で小麦粉を混ぜ合わせます。
皆んなで、ボウルを押さえながら、「たて・たて・横・・・」
ボウルから小麦がこぼれない用に丁寧に混ぜました。

⑦

出来た生地を人数分にわけました。

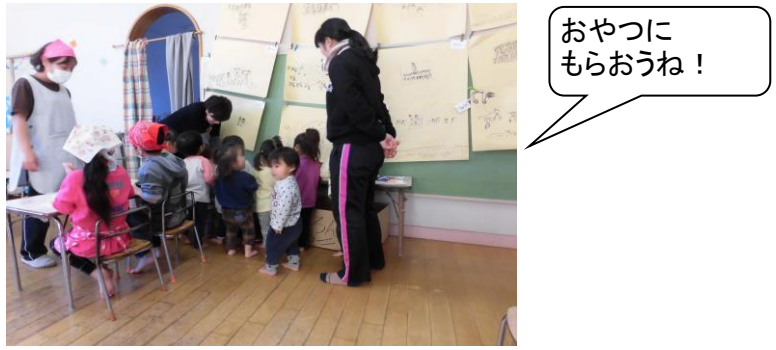
⑧

「厚く作らないでね！雪だるまはダメだよ！」
「平らにつくってね！」と話すといろいろに考えながら
作っていました。

⑨

チョコチップ・ゼリーミックスを使い
手作りクッキーが、出来上がって行きます。

⑩



小さいクラスも見学にきていました。
「大好きなクッキー作ってるんだよ！」と声を
保育士にかけてもらうとうれしそうでした。

⑪

形ができたら、オーブンで12分ぐらい焼きます。
オーブンの前にいすを持ってきて座り、
「あっ！色が変わってきた」「あ～いいにおい」と
楽しみながら焼きあがるのをまちました。
部屋の中がにおいでいっぱいになりました。

⑫

焼けたクッキーは、お家に持ち帰りましたが
楽しかったクッキー作りのお話をしながら
食べたそうです。
またクリスマスイブの日に実施したので
「作ったクッキーはサンタさんにあげるんだ」
と、いう声も聞こえました。