



R6年度 夏休み子ども講座のようす



今年の夏もいろいろな講座にたくさんの子ども達が参加してくれました。良い夏休みの思い出になったかな？

☆「スイーツ講座」7/24(水) ☆

7/24(水)、「スイーツ講座」で“つぶつぶみかんのカルピスゼリー”を作りました。タテ割りで分かれて班を作りましたが、上の子が下の子の面倒を見ながら交代交代に仲良く作業している姿に、とても感心しました。



講師：門脇 登さん



協力し合って作ってたね！



綺麗に盛り付けし冷やして固めれば出来上がり!!

*** つぶつぶみかんのカルピスゼリー 作り方 ***

<p>① セラチン×4.5くら □□□□</p> <p>↓</p> <p>①-A レンジで600W 30秒~40秒</p> <p>↓</p> <p>①-B C-2を加え、よく混ぜる</p> <p>↓</p> <p>①-C 缶に入れて冷蔵庫で冷やす</p> <p>↓</p> <p>①-D B-3をトッピングする</p>	<p>② セラチン×2.5くら □□</p> <p>↓</p> <p>②-A レンジで600W 20秒</p> <p>↓</p> <p>②-B Cのシロップを入れて混ぜ 冷蔵庫で冷やす</p> <p>↓</p> <p>②-C 固まったら強にて高でつぶす</p>	<p>③ 果実とシロップに合わせる</p> <p>↓</p> <p>③-A 果実を添えて高でつぶす</p> <p>↓</p> <p>③-B 水600ml</p> <p>↓</p> <p>③-C カルピス4.7Om</p>
---	--	--

待ちに待った試食タイム!!



冷やす時間が少し足りず固まりがゆるかったですが、味はとても美味しかったですよ。またお家でもチャレンジしてみてくださいね！



電子レンジの使い方、缶切りを使った缶詰の蓋の開け方なども体験しました。缶切りを初めて見る子どもが多く、蓋を開けるのに悪戦苦闘していましたが最後の方にはコツをつかんだようでした。

☆ 「バランスボール講座」 8/1(木) ☆

8/1 (木)、「バランスボール講座」を開催し、みんなで楽しく運動しました。



講師：安田 美雪さん
(バランスボールインストラクター)



- ①猫背にならない
- ②反り腰にならない
- ③骨盤を立てて座る

この3つを意識しながら姿勢を正して運動しました。



2チームに分かれて、ボール回しをしました。上、下、右左からボールを渡し、ストレッチ効果抜群です。



最後に皆で支え合いながら、中央のボールに全員が足を乗せれるかチャレンジしました。上手にバランスをとって成功していましたよ!



☆ 「アイスクリーム講座」 8/9(金) ☆

8/9 (金)、「アイスクリーム講座」を開催しました。



作り方の説明を真剣に聞いていました。



↑ 材料を測り、順番に小さい缶に入れていきました。仲良く交代しながら作っていました。



↑ 材料を入れたら、しっかり蓋をしテープで固定した後、よく材料が混ざるようにシェークしました。

↑ 大きい容器の中に小さい缶を入れ、その周りに塩を混ぜた氷を詰めていきます。



← タオルを巻いた容器を皆でコロコロ転がすと…
すごい！ちゃんとバニラアイスになってたね！
とても美味しかったですよ。お家でも作ってみてね！



☆ 緑の募金「花の寄せ植え講座」 8/23(金)

8/23 (金)、緑の募金「花の寄せ植え講座」を開催しました。



← 最初に市役所農政課職員さんから緑の募金のはじまりや使われ方、なぜ緑が大切か等、時おりクイズを交えて学びました。



講師：江戸賢司さん
(園芸センターえど)



↑ たくさんの花の中から8個選びます。色や高さなど考えながら上手に選んでいました。

↑ 発砲スチロールを細かく割ってネットに入れ、鉢底に敷き詰めました。地熱や虫の侵入を防ぐ効果があるそうです。



↑ 土や肥料を順番に混ぜていきました。栄養のある土が出来上がり、元気にたくさんの花を咲かせるのが楽しみですね！



↑ 花の配置を考え植えていきました。花と花の隙間にもしっかり土を入れて、とても素敵な花の寄せ植えが出来上がりましたね。



それぞれ違って、子ども達のセンスの良さを感じました。ホントどれも素敵でした！