



吹田支援学校

PTA だより

11~12
月号
令和7年度

年末ご多忙の折ではございますが、お身体にお気をつけて新年をお迎えください。

vol. 6

活動報告

◆ 11月7日(金) 第6回 役員会を開催しました ◆

役員会

- 吹田市個別避難計画のURLを学校HPに掲載予定。
- 作品展歴代タオルの販売、みまもり当番について→サポートメンバーへ協力依頼。
- 卒業式用の花植え、祝い菓子→種類・発注数等、検討中。
- 進路部・PTA共催研修会について→当日動画撮影有、事後『吹田支援学校YouTube』で限定配信予定。
- 次年度役員立候補、進捗状況確認。



『PTA文化教室』お料理教室 兼 第2回お茶会(11月14日)

山内会長が某ホテルシェフとして勤めていた経験から、第2回お茶会はお料理教室を開催しました。

メニュー：絶品春巻き(ごはん、味噌汁、だし巻き卵付)、ブラウニー(コーヒーまたは紅茶付)

当日の写真や参加された保護者の皆様の感想を記載しました。

参加いただきました12名の保護者の皆様、ご協力ありがとうございました！

今後の予定

済 12月15日(月) 近知P連研修会(出来島支援学校)

進路部・PTA共催研修会

「親なき後や本人自立後の意思決定・金銭管理をサポートする仕組みについて」

12月19日(金) 第3回防災教育委員会

1月 9日(金) 第7回役員会

1月13日(火) 府支P冬季研修会(アウイーナ大阪)

1月14日(水) PTA事業所見学会(社会福祉法人 コミュニティキャンパス)

1月24日(土) 作品展(小:参観、中:マラソン大会、高:販売学習)

プラウニー



トマト飲食会
第2回お茶会

生クリーム 200cc (1pc)
板チョコ 120~130g
① 生クリーム $\frac{1}{3}$ あたためてチョコをとかす
② 氷水の入ったボウルで冷やしながら残りの
生クリームをかきえて混ぜる (かなりやるめ)

チョコクリーム

だし巻き卵

卵 2ヶ
牛乳 70~80cc
だし 2g~
しょうゆ 2g~3g

絶品春巻き



レシピ

春巻き 太5本(80g目安) >どちらか片方 膚10本(40g目安)

材料

春巻きの皮	5枚(10枚)	春巻きの皮は熱に弱いので具が熱いまま包もうとするとやぶれやすいので注意する。
豚肉(薄切り)	100g 前後	
もやし	200g 前後	
たけのこ(水煮)	100g 前後	
干ししいたけ	3こ (+水50ml)	
春雨(乾)	20g	
油(炒める用)	少々	
片栗粉	小さじ1 (+水小さじ2)	
小麦粉(のりづけ用)	小さじ1/2 (+水適量)	
酒(料理酒OK)	大さじ1	
ほんたし	2~3g	
しょうゆ	大さじ1~1/2	
ごま油	少々	

その他 揚げ油 適量

作り方

- 干ししいたけはさっと水洗いをしてビニール袋に入れる。50mlの水と一緒に入れ、空気を抜いて数時間置く。戻したら薄めの千切りにする。(大きめやみじん切りでもよい)
- たけのこは太千切り(千本)にする。
- 春雨はお湯で戻してザルで水気を切ったあと3~5cmを目安に切る。
- もやしは水洗いをしてザルで水気を切ったあと3~5cmを目安に切る。

豚肉は細切りにする。片栗粉は水に溶いておく。

炒める用の油をフライパンに入れ火をつけフライパンを温まってきたら豚肉を炒める。少し色が変わってきたら酒を入れて、と炒めたらもやしを加え、ちやんこし、かり火が通ってしななりするまで炒める。

もやしから水分が出なくなればしげたけ、たけのこ春雨を加えて熱し、ほんたし、しょうゆ、ごま油を加えてよく混ぜからめたら火を一度止める。

水溶き片栗粉はもう一度し、かり混せてからフライパンに手早くまわしかけ、よく混ぜながらもう一度火にかけ、またたら火を止めます。

小皿に小麦粉と同量の水を入れ練る。固さの目安は指につけた時に流れいかない程度。水を足す時は一滴ずつたらしながら様子を見る。

春巻きの皮が互いにくついている場合は先にはがす。具のあら熱がそれたら反で包んで巻き終わりにのりをつけ、下にして置く。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

180度の油で揚げる。
(色が薄いうちに引き上げ、トースターで焼くと余分な油が落ちるので胃もたれしにくい)

2倍量で作って具のみで冷凍し、再加熱をしきりしたのを反で包んで時短に! 皮は使わず、おかずとしても! 冷凍保存したものは約1ヶ月保存できますが、はやめに使いきりを!!

**ブラウニー 天板 内寸 25cm×25cm 1台
もしくは長方形の型
3cm×8cm
4cm×9cm > 約12ヶ分**

材料

ビターチョコレート	150g	常温保存は3日が目安。
無塩バター	120g	容器やラップで小分け密封。
砂糖	120g	余りは冷めたら冷凍! 解凍は室温放置ではやめに食べまる。
卵(M-L)	4こ	
薄力粉	120g	同じボウルにまとめて
ココア	30g	混せておく
ベーキングパウダー	7.5g	

材量を用意したら180℃でオーブンを温めておく

作り方

- チョコレートは適当な大きさに割り、ホウルに入れ湯せん(50度目安)にかけて溶かす。
- バターは室温にしたものか200Wで少し温めやわらかくし、砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。次に卵を1こずつ加え、粉類を3度に分けてふるいにかけながらかえり混ぜる。この時完全に混ぜ合わせず、次の粉を追加していく。最後はホウルのふちから粉がほくなくなければチョコレートを半量加えて手早く混ぜ、残りのチョコレートも手早く混ぜる。
- * 湯せんの水分が混ざらないように必ずホウルの底はタオルで拭いておく。

① 生地 **② 生地+チョコレート** **③ 大半を程よく混ぜ**
 生地+チョコレート **ホウルの残りにはあえてきれいにする**

天板やカッ파など容器に移し、180℃ 20分を目安にオーブンで焼く。
* 小カップで焼く場合は180℃ 10分のあと160℃ 10分で様子を見る。

中火を竹串でさして生地がついでこなければオーブンから出し、天板からもおろし、さます。(あればクッキーラーなどの上におく。)
温かいうちでも食べられる。完全にさめたらラップで包んでシッパーに入れれば冷凍は約1ヶ月OK!(室温解凍)
★ トッピングや生地にチョコチップ、くるみ、アーモンドなど、お好みで入れるのもおすすめ!

《その他》

- 卵は50~60度まで色々なサイズがあるので卵黄の大さはそこまで差がないので卵白を次第使う時は60度がいいがそれ以外は大きさはあまり気にしないでいい。
- バター(脂分)と卵(水分)は分離しやすいので温度を近くする事で分離を防ぐので注意する。
バターと砂糖を混ぜる時に白っぽくなるまでし、かり混ぜる事で分離を防いでよりなめらかな仕上がりになる。
- 粉類は一つにまとめて混せてからふるう事でムラを防ぐ。
上記の卵やバターをしきり泡立てるレンジの時は粉類は2~3度ふるい、更に混ぜる時にもふるいながら入れる事で更にふくらむとした出来になるのでしきりレンジ通りに!!
- ガスオーブン、電気オーブンで焼き上がりが変わるので注意。
ガスオーブンは底面がこげやすいので天板2枚重ねや、濡れ新聞紙をはさんだ、電気オーブンは部分的にこげやすいので位置のいれかえや、表面が乾燥しやすいのでアルミホイルをはさんだ。



感想

- *おいしく楽しく昼食をいただきました。ありがとうございます。
- *楽しくお料理と会食ができました。またこのような機会がありましたら参加したいです。
- *詳しいレシピもあり、作り方がよくわかり、とても参考になりました。はじめてお目にかかる方とも一緒に作業して、お話出来たので楽しかったです。
- *どれもとてもおいしかったです。ありがとうございました。
- *春巻きもブラウニーもおいしくいただきました。春巻きは家で作る機会ないので、新鮮で楽しかったです。
- *料理をはじめるうちに周りの人たちとどんどん話すことができ、いろいろな話を聞けて、とても有意義な時間を過ごせました。
- *普段は凝った料理を作る機会がなかったため、今回のお料理教室でのブラウニーと春巻きは貴重な体験になりました。家でも作ってみたいと思います。

今後、PTA 文化教室で取り組んでほしいこと

- *ヨガ
- *アロマ
- *マッサージ
- *ピラティス
- *来年も料理教室を希望します。
- *次回も料理教室開催の際は節約レシピを希望します。