



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(アウィーナ大阪)

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)

フラウニー



料理教室
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かく
- 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加えて混ぜる (かき回す)

材料 / 分量 / 後片付け

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



春巻き 太5本(80g目安) > どちらか片方 細10本(40g目安)

材料

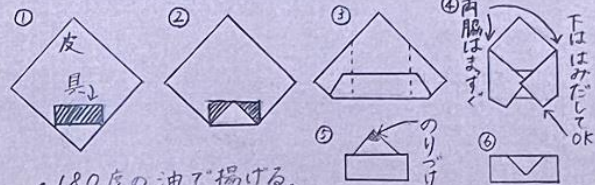
春巻きの皮 5枚は10枚 ☆春巻きの皮は熱に弱いので具が熱いまま包もうとするとやぶれやすいので注意する
 豚肉(薄切り) 100g前後
 もやし 200g前後
 たけのこ(水煮) 100g前後
 干ししいたけ 3こ (+水50ml)
 春雨(乾) 20g
 油(炒める用) 少々
 片栗粉 小さじ1 (+水1/2杯)
 小麦粉(のりづけ用) 小さじ1/2 (+水適量)
 酒(料理酒OK) 大さじ1
 ほんたし 2~3g
 しょうゆ 大さじ1~1と1/2
 ごま油 小々

その他 揚げ油 適量

作り方

- 干ししいたけは、さ、と水洗いをしてビニール袋に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が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、さ、と炒めたらもやしを加え、もやしにし、かり火が通ってしんなりするまで炒める。
- ・もやしから水分が出なくなればしいたけ、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、かり混ぜ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、まとまったら火を止め、さます。
- ・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ていかない程度。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っついていている場合は先にはがす。
- ・具のあら熱がとれたら皮で包んで、巻き終わりにのりをつけ、下にして置く。



- ・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、かりしたの皮で包んで時短に！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!!

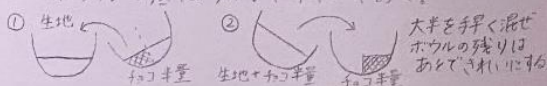
ブラウニー 天板 内寸 25cm×25cm 1台 もしくは長方形の型 3cm×8cm 4cm×9cm > 約12ヶ分

材料

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

作り方

- ・チョコレートは適当な大きさに割ってボウルに入れ湯せん(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、ほ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てながら加え混ぜる。この時完全に混ぜ合わせず、次の粉を追加していく。最後はボウルのふちが粉、ほくなくなればチョコレートを手早く加えて手早く混ぜ、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ボウルの底はクオールド拭いておく。



- ・天板やカップなど容器に移し、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。

- ・中実を竹串でさして生地がついてこなければオーブンから出し、天板からもおろし、さます。(あればケーキク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に包んでジ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S~LLまで色々なサイズがあるものの卵黄の大きさはそこまで差がないので卵白を沢山使う時はLLがいいがそれ以外は大きさはあまり気にしなくていい。
- ・バター(脂肪)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、ほくなるまでし、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ぜてからふるう事でムラを防ぐ。上記の卵やバターをしっかりと溶かしたレンドの時は粉類は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んわりとした食味になるのでもしかりしと通りに!!
- ・ガスオーブン、電気オーブンで焼く上りかわるので注意。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む。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かぶせる。



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す。
- *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もないので、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。