

熊本農業高校

米粉でケーキをつくりました!



講師
くまもと米粉
インストラクター

●講師の感想

- ・学校の生産品である卵は、新鮮で泡立ちがよかった。
- ・生徒が米粉講習会を楽しみにしてくれていて、説明もよく聞いて、実習も頑張ってくれた。個性あるデコレーションケーキに仕上がっていた。
- ・米粉は、グルテンフリーで小麦の代替品として利用できることや、振るう必要がなく使用しやすいなどの良さを学び、米粉を身近に感じる機会となった。

●活動の成果

- ・専門性の高い適切なアドバイスを受けられたことは、生徒の満足感の高さに繋がった。



12月14日
生活科3年 36名

【材料（18cm ケーキ丸型1個分） ＊飾り

- ・製菓用米粉 90g ・生クリーム 1.5 パック
- ・砂糖 90g ・砂糖 30g
- ・卵 3 個 ・果物（イチゴ・オレンジ等）
- ・食物油 20g ・粉糖

●工夫や配慮したこと

- ・米粉は熊本製粉の「新・米粉」、卵は学校の生産品を使用。
- ・感染症のリスクを考え、一人一台製作し、家庭に持って帰らせた。

●生徒の感想

- ・小麦粉で作るケーキとの違いを知った。
- ・生クリームを塗るのは難しかったが、先生にポイントを聞いて、納得できる仕上がりになった。
- ・家でも米粉ケーキを作ってみたいと思った。
- ・米粉ケーキならグルテンがないので小麦アレルギーの人でも食べることができるし、味もすごくおいしいので、他にもいろいろな米粉のレシピを作ってみたい。
- ・日本人がおいしいと思う油脂の割合や、卵黄と卵白に分けなくてもケーキが膨らむことを知ることができた。
- ・作る前から楽しみで、いろいろ調べ、満足いくケーキを作ることができてよかった。