

サポセン mail No.162.2016.9.25発行

〈発行元〉 特定非営利活動法人 緑区子どもサポートセンター
千葉県緑区菅田町 2-25-78 ｱｰﾙ菅田 TEL&FAX 043-308-4436
E-MAIL:kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp
URL:http://saposen.konjiki.jp/

7月あそび塾 「手作りピザに挑戦！」

7月24日(日)土気あすみが丘プラザにて、ピザ作りを楽しみました。

今回の講師は前にあそび塾で一緒だった、尾崎はるのすけ君のお母さんということで、みんなも知り合いママが先生で嬉しそうでした。

まずは、強力粉、イースト、砂糖、塩、オリーブ油、水をビニール袋に入れて混ぜますが、塩と油は最後に入れないとイースト菌がうまく作用してくれない、などと教えて頂きました。袋の中でよくもんで塊になったら、それを調理台の上に出して、あとはひたすら力を入れてこねる、たたく、延ばすを繰り返します。最初はぺたぺたして扱いづらかった生地も思いっきりよくこねているうち(思い切り過ぎて台の外へ飛んで行ってしまう子もいましたが)きれいなつるんとした肌の大きめの肉まんくらいの塊になりました。

次に、発酵させている間に野菜を切ります。トマト、ナス、ピーマン、ウインナーなどを班の中で手分けして切りました。あまり大きいと火が通らないよ、と教えて貰って、ピーマンはみじん切りの様になっている所もあったり、熟れ熟れのトマトは切りづらかったり、生地の発酵時間も忘れて楽しんで野菜と格闘しました。

次に発酵した生地を麺棒で延ばして具を乗せます。天板一枚に二人分の生地を乗せて焼くので、長丸に延ばす子が多かったのですが、数人はハート?とか鳥?とか形を自由にした子も居た様でした。ピザソースは尾崎さんが手作りのものを用意して下さり、にんにくの香りの効いたいい匂いが漂いました。具は切った野菜から自由に乗せていいよ、と言ったので、ピーマンがダメ~、ウインナーだけでいい?、などと言う子が多少はいましたが、思ったよりたくさんの具を乗せて、チーズもふんだんにかけて、超豪華なピザになり、みんな焼き上がりを楽しみでたまりません。調理室のオーブンをフル活動させて全員の子どものピザを、ほぼ予定通りの時間に焼き上げることが出来ました。一人分は結構な大きさなので、半分食べて半分は持ち帰ろうか?と提案しましたが、全部食べて帰る!と豪語する子も居れば、ちょっとだけ食べてほとんど持ち帰りにしたいという子も居ました。

ピザはパンと違って発酵も一次発酵だけ、材料も簡単な材料で出来るので、夏休みのお昼ご飯に、是非お家の人と作ってね!と言って解散しましたが、どうだったでしょうか。

夏休み明けに、お母さんと作ったよ~と教えてくれる子がいたら嬉しいなあ~(記 大多和)





子どもキャンプ イン 昭和の森！

今年の子どもキャンプは8月13日、14日の1泊2日で昭和の森フォレストビレッジキャンプ場で行われました。初日：10時に土気東急ブランニューモールフードコートに集合して、夕食の献立を決めて買い物をしました。荷物を持ってキャンプ場

に向かいました。昭和の森はBBQ場とキャンプ場を兼ねていて、とっても混んでいる中、テントサイトを確保してお弁当を食べました。テントを設営したら、水鉄砲を作りました。ハリーの

説明と指導で竹を切る、穴をあける、ぼろ布を巻き付け、針金で縛り、固定する作業を一人であるいは協力して完成させました。みんなで出来



栄えを確かめたら、あら大変。自分のほうに水が飛び出てきたり、押し出す棒の布が緩んだり、やがて水鉄砲で水の掛け合いになり、みんなびしょりになって楽しみました。この後は着替えて夕食づくりです。みんなで決めた野菜炒めと鉄板で作る卵焼きに挑戦しました。まき割り、お米ときぎ、野菜切りなど



分担しました。火の当番はたかおとかやちゃん、野菜炒めはみさきちゃん。まき割りはみんなでやりました。卵焼きの下準備、卵を割って味付けをする係をまこちゃんとまといちゃんが担当してくれました。おっと、野菜炒めにもやしを入れ忘れたけど、ご愛敬です。わかめスープの素と炒めてグーな味になりました。みんなでおいしくいただきました。片付けをしたらナイトハイクをしました。近くの神社に行く予定をしていますが、みんながNO！池のほうに降りて行って



蛭狩りをしました。蛭の時期には遅いかなと思いましたが、まだ飛んでいて綺麗な光の舞を楽しみました。就寝。夜は涼しく、半そででは寒いくらいでした。

2日目:6時30分に起床しました。晴天です。朝食はパンとハム、生野菜、スープでした。写真撮影の後にテントを撤収しました。みんなで協力して手際よくできたので時間が空きました。子どもたちの発案で「どろけい」をして遊びました。いよいよ今回のメインイベント「ペットボトルでナン作り」です。ペットボトルの中にオリーブ油、小麦粉、砂糖と少しの塩、そしてイースト菌を入れて混ぜ合わせ、それに水を加え、すぐにペットボトルをシャカシャカと振って粉と水を混ぜ合わせました。最初は楽しく



くやっていましたが、生地が動かなくなってくると腕もつかれてきました。それでもへこたれることなく上下に左右に一生懸命振ること45分、十分に混ぜたのか不安を残しながら、30分の発酵時間を待ちました。この間にお昼のキーマカレー作りです。タマネギやニンジンやピーマンをひき肉に合わせる大きさにみじん切りにしました。「ピーマンやだ」の声も聞こえましたが、そこはキャンプ。なんでも食べようの精神で切りました。おなべで炒めているところに生地がほどよく発酵したようです。さあ、ペットボトルからどうやって生地を取り出すのか?あらびっくり!ボトルの中にたまった発酵でできたガスの勢いでペットボトルの口を開ける否や、プワンと飛び出し、子どもたちは驚きの喚声をあげました。上手にのばしてかまどの鉄板で焼いて、キーマカレーで昼食です。自分たちで作ったものはおいしい。カレーもナンも完食しました。午後からは芝生の広場で山さん考案のチーム缶けりとしっぽとりをして遊びました。ともに走るゲームで日ごろの運動不足からか、子どもたちの元気に青年がついていけない現実を目の当たりにしました。真夏の日差しの中でしたが、みんなで思いっきり走り回りました。ついにキャンプも解散の時刻が近づきました。キャンプ場に戻り、「楽しいキャンプはこれで終わり」の宣言をして無事に終了しました。(山倉 記)



後記も楽しい企画が満載！

大椎城探検！ 10月16日(日)・土気大椎城

大椎城の歴史はとても古く「千葉開府890年」にも関係しています。大椎城の城跡までハイキングしながら、土気や千葉の面白い歴史を教えてください。

みんなで遊ぼう！「忍者修行」 11月6日(日)・大木戸小学校



今年も「アフタフバーバン」がやってきます。素敵なアフタフバーバンのキャストと遊んでいるうちに、いつの間にか大人も子どもも忍者になりきって、夢中になって遊んでしまいます。一般参加もOKです。お友達も誘ってね！



好きなものをケーキで作ってみよう！ 12月18日(日)あすみが丘プラザ



「こんな形のケーキ、食べてみたい！」
皆の想像を形にしてみよう
どんな形にするか、考えておいてね。
頑張ってお母さんにも作って持って帰ろう！



古民家でまが玉作りと火おこし体験！ 1月22日(日) 小山町の古民家

まが玉は縄文時代から古墳時代にかけて作られました。アクセサリやお守りという説もあります。土気・小山町ののどかな里山の中にある古民家でまが玉作りと火おこし体験をします。

手作りの味噌作りに挑戦！ 2月予定

講師の先生のご都合により、変更があるかもしれません。



こどものまち「スマイルグリーンシティ」

今年もあすみが丘バースモールとあすみが丘プラザでの開催の予定です。

3月19日(日) あすみが丘バースモール・20日(祝) あすみが丘プラザ



鶴岡利江子さん講演会

『女性としていつも健やかにはつらつと！』

日時：10月2日(日) 10時～12時

場所：おゆみ野ふれあい館2Fサークル室

参加費：一般500円 会員200円

参加ご希望の方は電話・FAX・メールで

事前にお申し込みください。