



ゼリーを切り分ける姿は、真剣そのもの。

報
告
①

子どもお菓子作りリーダー 養成講座（全6回）

目的：この講座は、地域の活動に長年貢献されてきた青柳栄子先生を講師に迎え、お菓子作りを通して、人との接し方や思いやりの心を育むことを目的とします。当館でこれまで開催してきた「お菓子作り教室」とは異なり、館主体の講座ではありません。最終的には、受講生による小学生を対象としたお菓子作り教室の開催を目指します。

第一回目（4/6）は、粉寒天と粉ゼラチンを使って、オレンジゼリーを作り、食べ比べをしました。青柳先生から、原料の違いや特徴を教えてくださいました。最初は緊張していた子ども達も、最後には協力して後片付けをする姿が見られました。5月は、焼きプリンを作ります。