

熊本農業高校

米粉のスポンジ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

12月19日（火） 20日（水）

スポンジ作り&デコレーション

生活科3年 37名

【材料（18cmケーキ型1台）】

製菓用米粉90g 砂糖90g 卵3個 植物油20g

生クリーム300ml 果物

工夫したこと

- ・米粉は熊本製粉の「新・米粉」を使用した。
- ・例年依頼している米粉インストラクターの先生に来ていただいたので、打ち合わせや講習会当日もスムーズに実習が進んだ。
- ・一人一台製作し、家庭に持って帰って試食した。（家族とのコミュニケーションにつながった）



生徒の感想

- ・今までもスポンジケーキを自分で作ったことがあったのですが、今回が一番膨らんで大成功でした。また家でも作ってみようと思いました。
- ・小麦粉より米粉はダイエットにも向いていると先生に教えていただいたのでこれからスイーツや料理に米粉を使ってみたい。