

手作りお菓子でティータイム！！ スコーンとクッキーを作しましょう



◆スコーン

<材料>6人分（スコーン 12個分）

薄力粉	240g
ベーキングパウダー	13g
スキムミルク	10g
上白糖	30g
バター	85g
牛乳	100cc
卵黄	1個
チョコチップ	適宜



（写真 は 24 個分）

<下準備>

1. バターを冷蔵庫で冷やし 1.5 センチ位のさいの目切りにして冷蔵庫に入れておく
2. 薄力粉をふるっておく

<作り方>

1. ボールにふるった薄力粉、ベーキングパウダー、スキムミルク、上白糖を入れゴムべらでよく混ぜる
その中に冷蔵庫で冷やしたバターを入れる
2. バターを指先でつぶしながら、粉と混ぜ合わせていく
バターがつぶれたら、手のひらでこすり合わせながら、さらさらの状態にする



3. 牛乳に卵黄を加えて混ぜ、2に加える
ゴムべらで粉気がなくなるまでよく混ぜる
半量ずつ2つに分けて、半分にチョコチップを入れる
全体に混ぜたらひとまとめにする
4. 生地を四角く平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる（40～50分）
生地がべたつくので、ラップで包みながら平らにする
5. しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出しラップをはずす
半分に切って重ね、麺棒で伸ばして、4センチ角に切り分ける
6. 天板にオーブンシートをしいて、切った生地をならべる
オーブンは200度に温めておく
天板をオーブンに入れ、15～20分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます

♡クッキー

<材料>6人分(クッキー30枚)

薄力粉	200g
粉糖	70g
卵黄	1個
バター	100g
アーモンドパウダー	35g
塩	少々



<下準備>

1. バターを室温に戻しておく
2. 薄力粉をふるっておく

<作り方>

1. 室温に戻したバターをボールに入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる
砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜ、塩をひとつまみ加える
2. 卵黄を加えてよく混ぜる
アーモンドパウダーを加えて生地となじませる
3. ふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる
全体に混ぜたら、手でこねながらひとつにまとめていく
4. 生地を 15 センチ四方の平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる(40~50分)
しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出して、生地をまとめなおす
5. ラップを大きく広げ、まとめたなおした生地を置いて、その上にもラップを広げる。
ラップの上からめん棒で生地を徐々に伸ばし、5ミリくらいの厚さにする
伸ばせたら、上のラップをはいで、端から型で抜いていく
残った生地をまとめなおして、ラップではさんでめん棒で伸ばして、型で抜く
6. 天板にオーブンシートをしいて、型で抜いた生地をならべる
オーブンは 190 度に温めておく
天板をオーブンに入れたら、170℃度に下げ、15~20分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます

【材料】

3人分×8組 + 先生 6人分 = 30人分

【手順】

①スコーンの生地を作る

デモ→実習 生地は冷蔵庫で寝かせる

②イチゴバナナジャムを作る

デモのみ 先生に全員分作ってもらう

③クッキーの生地を作る

デモ→実習 生地は冷蔵庫で寝かせる

④スコーンの成型・焼成

デモ→実習

⑤クッキーの成型・焼成

デモ→実習

⑥試食

【器具準備】5テーブル

バット（材料分け）・・・9

まな板・・・9

包丁・・・9

ボール大（3人に1個）・・・9

ホイッパー・・・9

ゴムべら・・・9

めん棒・・・9

計量カップ・・・9

天板・・・10

あみ皿・・・9

クッキー抜き型

・試食の食器

皿・・・30

ジャムの器・・・10

コップ・・・30

スプーン・・・30

【その他】

アルコール除菌

ラップ

オーブンシート

布巾

ペーパータオル

ゴミ袋・ポリ袋 ※えびさわさん在庫を確認してください。

名札

名前記入表

領収書

アンケート

散歩ハガキ

ボールペン

カメラ

お茶

手作りお菓子でティータイム！！ スコーンとクッキーを作しましょう



◆スコーン

<材料>6人分（スコーン 12個分）

薄力粉	240g
ベーキングパウダー	13g
スキムミルク	10g
上白糖	30g
バター	85g
牛乳	100cc
卵黄	1個
チョコチップ	適宜



（写真 は 24 個分）

<下準備>

1. バターを冷蔵庫で冷やし 1.5 センチ位のさいの目切りにして冷蔵庫に入れておく
2. 薄力粉をふるっておく

<作り方>

1. ボールにふるった薄力粉、ベーキングパウダー、スキムミルク、上白糖を入れゴムベラでよく混ぜる
その中に冷蔵庫で冷やしたバターを入れる
2. バターを指先でつぶしながら、粉と混ぜ合わせていく
バターがつぶれたら、手のひらでこすり合わせながら、さらさらの状態にする



3. 牛乳に卵黄を加えて混ぜ、2に加える
ゴムベラで粉気がなくなるまでよく混ぜる
半量ずつ2つに分けて、半分にチョコチップを入れる
全体に混ぜたらひとまとめにする
4. 生地を四角く平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる（40～50分）
生地がべたつくので、ラップで包みながら平らにする
5. しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出しラップをはずす
半分に切って重ね、麺棒で伸ばして、4センチ角に切り分ける
6. 天板にオーブンシートをしいて、切った生地をならべる
オーブンは200度に温めておく
天板をオーブンに入れ、15～20分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます

♡クッキー

<材料>6人分(クッキー30枚)

薄力粉	200g
粉糖	70g
卵黄	1個
バター	100g
アーモンドパウダー	35g
塩	少々



<下準備>

1. バターを室温に戻しておく
2. 薄力粉をふるっておく

<作り方>

1. 室温に戻したバターをボールに入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる
砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜ、塩をひとつまみ加える
2. 卵黄を加えてよく混ぜる
アーモンドパウダーを加えて生地となじませる
3. ふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる
全体に混ぜたら、手でこねながらひとつにまとめていく
4. 生地を15センチ四方の平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる(40~50分)
しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出して、生地をまとめなおす
5. ラップを大きく広げ、まとめたなおした生地を置いて、その上にもラップを広げる。
ラップの上からめん棒で生地を徐々に伸ばし、5ミリくらいの厚さにする
伸ばせたら、上のラップをはいで、端から型で抜いていく
残った生地をまとめなおして、ラップではさんでめん棒で伸ばして、型で抜く
6. 天板にオーブンシートをしいて、型で抜いた生地をならべる
オーブンは190度に温めておく
天板をオーブンに入れたら、170℃度に下げ、15~20分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます