

# 手作りお菓子でティータイム！！ スコーンとクッキーを作りましょう



## ◆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. ポ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  
全体に混ざっ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 |
| 砂糖        | 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、泡立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  
全体に混ざったら、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すして、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**

テモ→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**

テモのみ 先生に全員分作ってもらう

**③クッキーの生地を作る**

テモ→実習 生地は冷蔵庫で寝かせる

**④スコーンの成型・焼成**

テモ→実習

**⑤クッキーの成型・焼成**

テモ→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

オープンシート

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りましょう



## ◆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. ポ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  
全体に混ざっ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 |
| 砂糖        | 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、泡立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  
全体に混ざったら、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すして、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°C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