

# 花の台学童保育ホール

HANANODAI GAKUDOU

このサイトを検索

ホーム

入室募集

お知らせ

花の台って？

よくあるご質問

ホールだより

花の台コラム

イベント

ご支援のお願い

課外活動報告（2）： 小学生三年生による、スイーツショップが開催されました。

味噌づくりと同じ日の2月11日（水）の祝日に、花の台学童ホールにて「小学生三年生によるスイーツショップ」を開催しました。早々と売り切れ商品が続出し、大盛況のうちに終了しました。お買上げありがとうございました。



これはある女の子一人の自主企画。小学一年生のときに、「お菓子を作って、本物のお金を扱うようなお店屋さんをしたい！」という小さな願いからはじまりました。

そんなにやりたいならやってみれば？でも売るからにはその辺で買えるようなお菓子はダメだよという母親がいて、さらに小学生のお菓子屋さんに興味を持ってくれた学童の親子たちがいて実現したものです。

二年生のときは足の怪我のため開催は叶いませんでしたが、この冬、満を持して二度目のショッパがオープンしました。

題して！

『バレンタインに 友チョコに いかがですか？～小学三年生のバレンタインショッパ～』



販売した商品はなかなか本格的。

- (1) クッキーポップス (アイシングクッキーに棒がついたもの)
- (2) マンディアン (チョコレートの上にナッツやドライフルーツがのったもの)
- (3) クリスタルクッキー (アナと雪の女王をイメージさせる雪の結晶をモチーフにしたクッキー)
- (4) なつかしのマドレーヌ・パリ風 (バターをたっぷり使って、口どけよい生地に仕上げたもの)
- (5) プレーンクッキー・イギリス風 (粉の味を楽しむサクサククッキー)
- (6) 卵不使用\*ごろごろナッツのブラウニー (国産ピーナッツをたっぷりトッピング)
- (7) 卵不使用\*ホワイトブラウニー (ホワイトチョコのカリカリ部分が香ばしい)



なんと、全7点。しかも材料費のみをいただく形でそれぞれ50円～100円のお得価格。  
味もなかなかのものです。作るのは子どもですが、大人がレシピ監修していますからね♪試作もしますし、砂糖も白砂糖は使わず、甜菜等やはちみつなどを使い分けます。クッキーはルーラーという生地の厚みを合わせる道具も使っていたりと、実は本格的なんです！

お買い上げいただいた皆様のコメントをここで紹介します。

- ・R様：おいしかった～♪クッキーが甘さ控えめで、ものすごく私好みでした♪
- ・H様：先程、いただきました。クルミのブラウニーも、懐かしのマドレーヌ、旨かったです。
- ・K様：先程、購入のうえいただきましたが、ハイクオリティのうえ甘すぎず上品な味で「ちょーまいうー！」でした。
- ・M様：私も今、おやつにいただきました(^ ^) ホワイトブラウニー気に入りました。

ありがとうございます、お世辞でも嬉しいです！！！！

このように子どもの企画に面白がって付き合ってくれる親子が花の台にはいます。やりたいと思ったら挑戦してみる場所があるのはやりたがりの子どもにとって幸せなことだと思います。ご協力ありがとうございました。



最後に、「今でもお菓子屋さんになりたい？」と聞くと「なりたくないような、なりたくないような・・・」と答えが返ってきました。来年もバージョンアップして開催する意向です。

3年 あかり母

花の台学童保育ホールは川崎市宮前区にある自主共同の学童です。

〒216-0003 神奈川県川崎市宮前区有馬2丁目9-4

TEL:044-877-5304 / e-mail: [info.hananodai@rhythm.ocn.ne.jp](mailto:info.hananodai@rhythm.ocn.ne.jp)

Copyright(C)2014 Hananodai-Gakudou All Rights Reserved.

