

遊学館

～桂林公民館だより～

—発行—

桂林公民館

日田市上城内2-11

TEL・Fax24-3131

HPアドレス:

<http://www.hita-k.org/keirin>

・主催事業報告

チャレンジスクール第2講 廃油キャンドル作り

7月17日（土）にチャレンジスクール第2講として、廃油キャンドル作りを行いました。廃油キャンドルに使う油は匂いなどがしない方がよいので、お肉などに使っていない廃油を用意して下さいました。はじめに作り方を説明し、早速準備です。

廃油を入れる容器を2つ用意し、名前を描き容器の上に割りばしを置きます。あらかじめ廃油を塗ったタコ糸2本を割りばしに挟め、容器の上から垂らしておきます。ここまで準備できたら調理室に移動です。

使う道具の説明をしてからまず色付けするために、クレヨンを選んでもらって、カッターで鍋の中に削っていきました。その後、鍋に油を入れてクレヨン进行溶かしながら80度近くまで温めます。温まったら油凝固剤を入れ、冷やしていきます。油にとろみが出てきたら、用意した容器に油を入れていきました。

火傷の心配がありましたが、みんなで協力して、またお手伝いいただいた先生方の指導もあり、スムーズに作る事ができ、一人2つずつ廃油キャンドルを作ることができました。5年生はなかなかスムーズにいかないこともありましたが、6年生は手際よくみんなで協力して作業をこなし、さすがの一言でした。

思ったような色が出なかったり、アロマオイルの匂いがつかなかったりと難しいこともありましたが、楽しんでもらえたようです。

油はゴミで捨てたり排水溝に直接捨てると環境に負担がかかります。廃油キャンドル作りを通して環境についても考えてもらえたらうれしいですね♪

お手伝いいただきました先生方、ありがとうございました。



スマホ教室7/6～7/8

7/6～8日の3日間連続でECカフェ大分代表の矢幡正人先生を講師にお招きしてスマホ教室を開催しました。

はじめにみなさんがお持ちのスマホの種類を一人ずつ伺い、その後用意した資料を基に、基本的なスマホ用語、画面の見方などを説明していきまいた。また、みなさんからそれぞれ思う難しいところや分からないところなどを伺って一人一人対応して説明していきまいた。

今は、android、iphoneだけでなく、らくらくホンや格安スマホなどたくさんの機種があるので、一人一人悩みやわからないところが違うなと感じました。その中でもLINEアプリをインストールしている方は多かったので2日目はLINEを中心に講座が進んでいきました。最終日には今までの復習と、持っている便利なアプリなどを紹介していただきました。スマホは触っていくうちに慣れていきますし、上達していきますので、とにかく毎日触れていってほしいなと思います。

電話やメールだけではなく、スマホを通じて色んな人とつながったり新しい楽しみが増えるといいなと思います。3日間お疲れ様でした！



・主催事業報告

女性セミナー第1講陶芸体験

6月29日（火）に講師に森山修司先生をお招きして遊学館女性セミナー第1講として陶芸体験を開催しました。先生によるデモンストレーションを見ながら、お椀類とお皿とどちらを作るか選んでもらい、お椀類は、はじめに丸い粘土を透明シートの上のせ、親指を使って真ん中にくぼみを作るようにして、手を動かさず、粘土を動かしながら、お椀の形を作っていきます。お皿を作る方は、シートを使わず、布の上に粘土を置き、麺棒で好きな形に伸ばしていきます。お椀の方は、同じ厚みで丸くしていくのが難しかったようです。お皿の方は、均一の厚みにするのが難しいようで、はじめの形を作るのが難しそうでした。

形ができたら模様づけです。クッキーなどを作る時の型を使って、模様を入れたりコーヒークップの取っ手をつけたり、絵を描いたりと個性的な作品がたくさんできました。焼き上がりは8月下旬になるそうです。どんなできあがりになるか、楽しみですね♪。



男の料理教室第1講～唐揚げとポテトサラダ～

7月14日（水）に講師に彌永裕之先生をお招きして第1回男の料理教室を開催しました。今回の献立は唐揚げとポテトサラダです。

はじめににんにくとショウガをみじん切りにして、醤油みりんなどと混ぜ、ビニール袋に骨付き鶏肉と合わせた調味料を一緒に入れます。味をしみこませるためそのビニール袋を水を張った鍋の中で真空状態に近い状態にして口を止め、冷蔵庫で冷やしました。次にポテトサラダの準備です。

キュウリは輪切りに、玉ねぎは薄くスライスして塩を振り、ハムは食べやすい大きさに切り冷蔵庫へ。小さく切ったジャガイモと人参は茹で上がったらお湯を捨て、そのまま鍋を火にかけ小吹芋のように水分を飛ばし木べらなどで好きな大きさにつぶします。キャベツの千切りも作りました。先生の見本を見ましたが、なかなか先生のようにうまく細く切ることは難しかったようです。ボールに材料を入れ、マヨネーズ、塩、黒コショウ、からしを入れ混ぜ合わせ、ポテトサラダのできあがりです。からしがピリツときいていて後味がさっぱりして美味しかったです。

続いて味付けした肉を油であげていきます。鍋にたっぷりの油を入れ味付けしたお肉にはじめに片栗粉をまぶし、卵、小麦粉をまぶします。温まった油にお肉を入れ、約5分ほどでパットにあげてあとは余熱で火を通し、できあがりです。最後にレモンを串切りにしましたが、切り方も良くレモン汁がでるような切り方を教えていただきました。みなさんから唐揚げがジューシーで美味しかったなど感想をいただきました。



桂林夏休み学び
の教室開催中
です！！



8月13日～15日、
8月20日（金）は職員
不在となります。ご迷惑
をお掛け致しますが、ご
了承いただきますよう、
お願いいたします。

行事予定



8/3.10	子ども料理教室
8月20日	チャレンジスクールデイキャンプ
8月25日	寿考教室『ステンドグラス体験』
8月27日	すずめの学校
8/2.3.5.17 .18.19.23	桂林夏休み学びの教室