



『すいかパーティー』



今月は「すいかパーティー」の絵本に出てきたスイカを使って
 [すいかのフルーツポンチ] を作りました♪すいかを器に見立て、いろいろな
 フルーツを入れて色鮮やかに仕上げました！子どもたちも「わー！、おいし
 そう♪」と歓声をあげ、喜んで食べてくれました。



絵本を目の前で見せてあげると、
 「これだよね！」
 と指を差して、教えてくれました♪
 絵本と同じようにすいかで器を作った
 ので、すぐに分かりました！



8月の紹介メニュー

子どもたちの好きな“きな粉”を使ったおやつを2つ紹介します☆

●麩のラスク

材料（子ども1人分）：焼き麩6g、バター6g、きな粉・砂糖 適量

作り方：1. バターを溶かします。2. 麩を180℃で8分～10分カリッとなるまでオーブンで焼きます。
 3. きな粉と砂糖を同量ずつ混ぜあわせておきます。4. 2に1を絡めてから、3と混ぜ合わせたら
 できあがりです。きな粉と混ぜ合わせる時に厚手のビニール袋の中に入れて、振りながら混ぜると、
 手も汚れずにきれいに仕上げられます♪



●ミルクもち

材料（子ども1人分）：牛乳100cc、片栗粉20g、砂糖20g

（仕上げ用）きな粉20g、砂糖10g、塩 少々

作り方：1. 鍋に牛乳、片栗粉、砂糖を入れて中火にかけ、静かにヘラで混ぜ合わせ続けます。透明感が
 出てきたら、火からおろし、冷やします。2. 材料の（仕上げ用）の調味料を合わせておきます。
 3. 食べやすい大きさに切り、2をまぶしてできあがりです。
 牛乳の代わりに、豆乳を使ったり、最後に黒みつをかけたりしてもおいしいですよ♪

