

楽しく団らん

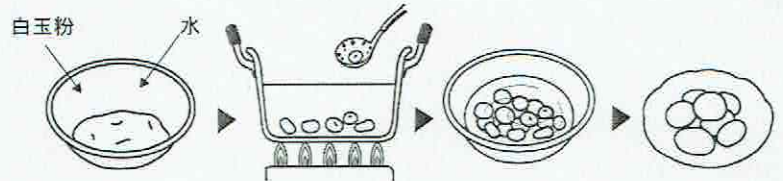
- ★教科書P.62～P.63を読み、5年でお茶をいれた学習を思い出しながら、家族にお茶などの飲み物を用意しましょう。かんたんな食べ物を用意すると、団らんの場が楽しくなります。フルーツや買ってきたお菓子、または、手作りの食べ物などもあわせて用意してみましょう。
- ★包丁や火を扱うときは、安全に気をつけて、おうちの人と一緒にやりましょう。
- ★下に食べ物や飲み物の例をのせてありますので、参考にしてください。

市販の菓子材料を使った、かんたんなお菓子のつくり方や飲み物の入れ方

白玉だんご

材料と分量 (4人分)

白玉粉	100g
水	90mL
きな粉	20g
さとう	20～30g



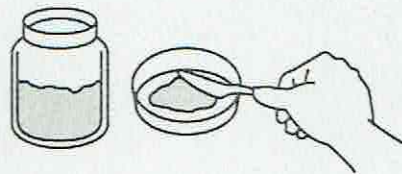
- ①なべに湯をわかす。
- ②白玉粉100gに水90mLを少しずつ加え、こねる(耳たぶのかたさ)。
- ③②を手のひらで丸める。
- ④ふっとうしたなべに入れて、ゆでる。
- ⑤うき上がって1～2分間たったら、穴じゃくしですくい取り、水に入れる。
- ⑥ざるに取り、水気を取って、さとうをまぜたきな粉をまぶし、皿に盛りつける。

フルーツタルトレット

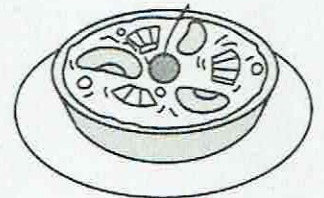
材料と分量

(直径6.5cmのタルトレット4個分)

市販のタルトレット	12枚
ジャム	適量
＜ホイップクリーム＞(市販のものでもよい)	
生クリーム	大さじ4
さとう	大さじ1
バニラエッセンス	少々
＜フルーツ＞	
いちご・キウイ・メロン・りんご・パイナップル・白桃・みかん・チェリーなど	



- ①タルトレットの底にジャムをぬる(しめらないように)。生クリームにさとう、バニラエッセンスを加えて、七分だてのホイップクリームをつくる。



- ②ホイップクリームをスプーンですくって①の中に入れる。このみのフルーツをのせて飾る。

紅茶

材料と分量 (1人分のめやす)

紅茶	2g(小さじ1)
熱湯	150mL
さとう	6g

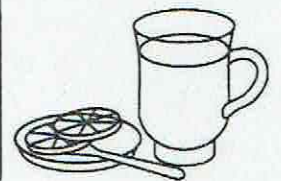


レモンかミルクをそえてもよい。ジャムかシナモンを加えると、味のちがった紅茶が楽しめる。

はちみつレモン

材料と分量 (1人分のめやす)

レモンじる	小さじ4
はちみつ	適量
湯	180mL



- ①カップにはちみつを入れ、熱湯をそそぐ。
- ②はちみつをよくとかしたら、レモンじるを入れる。

楽しく団らん！チャレンジカード

年 組 番 名前 ()

月 日 ()	用意した食べ物
団らんの場を 楽しくする くふう	
実せんの様子 (絵、写真)	つくり方
自分の感想	家の人から一言

《団らんをくふうするワンポイント・アドバイス》

・いっしょにつくるのも楽しいね。

・家族の好みを調べておこう。

・季節の行事や家族のお祝いに
合わせるのもいいね。

