

## けやき チャレンジクッキング ～牛乳(豆乳)寒天を作ろう～

- ≪材料≫ ◎牛乳(豆乳)…1000 ml ◎生クリーム…200 ml  
◎粉寒天(ゼラチンでも可)…5g(柔らかめ)～10g(固め)◎砂糖…60g～80g(好み)  
◎バニラオイル(なくても大丈夫です)…適量 ◎フルーツ缶詰(お好みのもの)…適量

### ☆作り方☆

- ①牛乳(豆乳)・粉寒天・砂糖を鍋に入れ、中火で10分ぐらい煮溶かす。
- ②火を止め、生クリーム、バニラオイルを入れて混ぜ合わせる。
- ③②を容器に入れ手でさわれるくらい冷めたら、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④固まったら、冷蔵庫から出し、フルーツミックスなどの缶詰などでトッピングし、盛り付ける。



### 作るときのめあて

- ①じゅんばんをよくかくにんして取り組み、完成させよう！
- ②わからないことは自分から聞こう

### できたかな？

- ①じゅんばんをよくかくにんして完成させた。 ( ◎ ・ ○ ・ △ )
- ②わからないことを自分から聞いた。 ( ◎ ・ ○ ・ △ )

### おうちの方へのお願い

- ・お子さんの頑張っている様子を積極的に伝え、たくさん褒めてあげてください。
- ・お子さんが困っていたら、「どのように質問をしたらよいか」等を一緒に確認し、お子さんからコミュニケーションを取れるように促してあげてください。
- ・準備から片付けまで、できる限りお子さんが自分の力で取り組めるように見守ってあげてください。