

デザートをつくろう




3時のおやつは


パフェ

*フルーツ、チョコレート、いちごなど自分が作りたいパフェを考えよう。

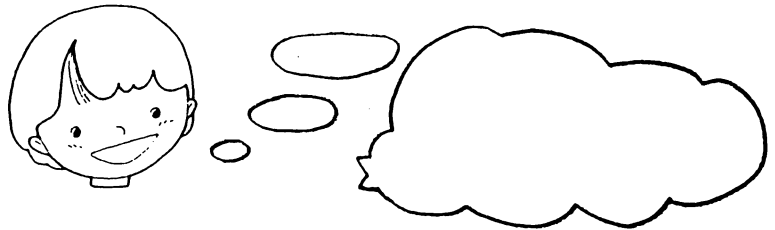
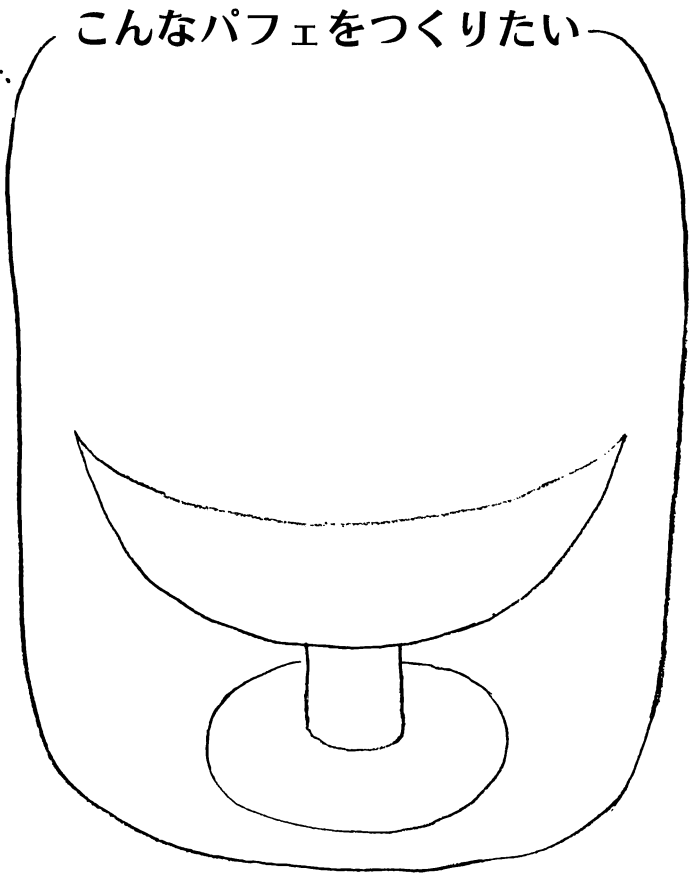
★さあ、^{けいかく}計画^たを立てよう。

おうちの人と^{そうだん}相談して、入れるものをきめよう

くだもの 

おかし(アイスなど) 

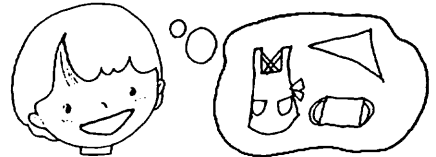
こんなパフェをつくりたい



☆じゅんびするもの

- うつわ (おうちにあるもの)
- ほうちょうなど

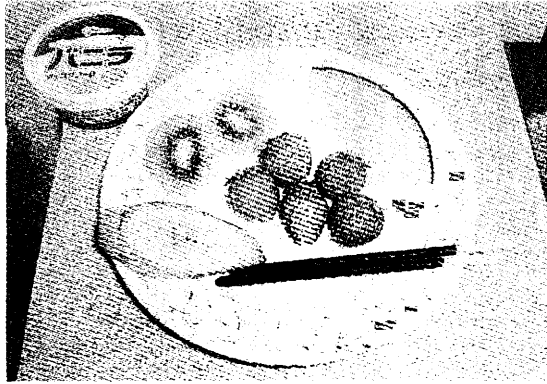
さあ、



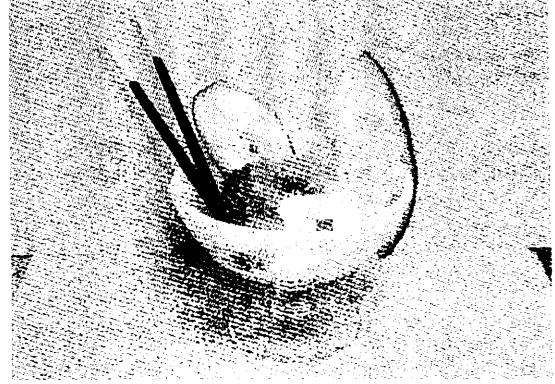
パフェをつくらう

☆つくりかた

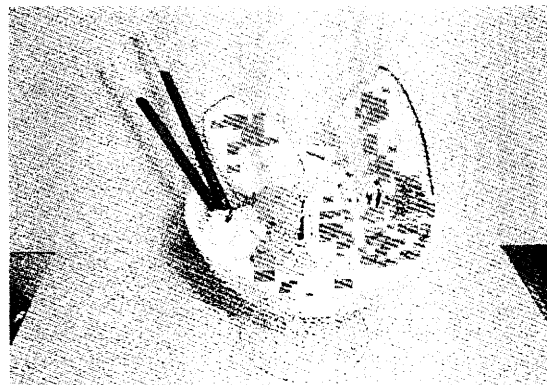
①ざいりょうをたべやすい
大きさによいしよう



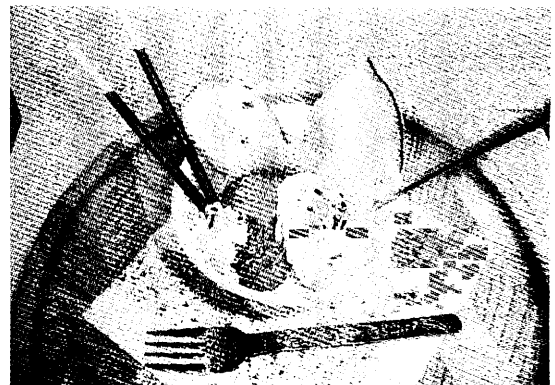
②うつわにざいりょうを
いれよう



③かざってみよう



④できあがり いただきます



ひとくちメモ

*残ったくだもので、牛乳かてんはいかが？健康にもグー
(いちごやキウイ)

材 料

- ①かてんパウダー 4g (1袋) ふくら
- ②水 400c
- ③牛乳 200c
- ④さとう 60g
- ⑤くだもの てきりよう 適量

作 り 方

- ①水 400ccの中にかてんパウダー 1袋を入れかきまぜながら火にかけてとくす。
- ②2分くらいふとうさせ、さとうと牛乳を加えてとかし、火からおろす。
- ③お好みの容器の半分に②を流し入れ、少し冷えたところでフルーツを入れて、少し固まったら、残りの液を流し、冷蔵庫で冷やす。
- ④固まったらできあがり。どうぞめしあがれ!!

