



▲トッピングでこいのぼりに変身！

◀がんばって生地をこねました。



▲クッキー作り、大成功！



食育パワー
伝えます！

畝保育所
☎822-4815
(FAX兼用)

ウチの 自慢レシピ

17

お菓子作りもがんばるぞ！

畝保育所では、毎年5月の中旬に年長児が自分たちでゲームや体操を考えて、みんなで楽しく体を動かす『子ども大会』を開催しています。この大会でがんばった力をもっと広げよう、大きな力をさらに発揮しようという思いから、お菓子作りに挑戦しました。

今回作ったお菓子は『こいのぼりクッキー』。年長児が一生懸命生地をこね、こいのぼりの形にして目やうろこを飾り付けました。完成させたクッキーは、保育所の人みんなで食べました。こいのぼりの下でクッキーを食べて、元氣いっぱい笑顔が溢れていました。

こいのぼりクッキー

材料 (20枚分)

小麦粉	100g
アーモンドパウダー	25g
無塩バター	60g
粉砂糖	35g
卵黄	1個分
干しぶどう	20粒
スライスアーモンド	少々
卵	1個

作り方

- ① ボウルに室温でやわらかくしたバターと粉砂糖をいれてふんわり混ぜ、卵黄を入れてさらに混ぜる。
- ② ①にふるった小麦粉・アーモンドパウダーを入れゴムベラで混ぜまとめ、冷蔵庫で1時間寝かせる。
- ③ ②を伸ばしこいのぼりの形にかたどり、卵をぬり、干しぶどうとスライスアーモンドで目とうろこをつける。
- ④ ③を160℃のオーブンで20分焼いたらできあがり。

