

# おうちでたのしむ

## PLAY

### 片栗粉スライムあそび

- つかうもの
- ✓ 片栗粉
  - ✓ 食紅
  - ✓ 水

食紅がなくても  
楽しめます

### あそびかた

- 1 汚れてもいい服に着替えたり、遊ぶ場所にビニールや新聞紙を敷いて汚れがつかないようにします。
- 2 片栗粉を容器に入れ、食紅を少量加えます。
- 3 少しずつ水を加えて感触の変化を楽しみます。

ぼそぼそ  
こねこね



※片栗粉 100gに対して水 70ml 程度

ぎゅっ  
とろーん

hi!

ポリ袋を2重にしたものや  
風船に入れてにぎにぎして  
あそぶのも楽しい



## SWEETS



### 簡単レンジ蒸しパン

材料…5コ分

- ◇薄力粉 80g
- ◇ベーキングパウダー 4g
- ◇砂糖 50g
- ◇牛乳 100ml
- ◇サラダ油 15g

1. 薄力粉とベーキングパウダーをビニール袋に入れ、軽くもんで混ぜます。
2. ボウルに砂糖と牛乳、サラダ油を入れてよく混ぜる。
3. ①をボウルに入れてよく混ぜます。
4. 耐熱の容器に③の生地を5等分にして入れます。
5. ふんわりラップをかけて電子レンジ 600wで3分半加熱します。
6. 竹串(なければおはし等)で刺してみて生地がついてこなければ 完成!

生地に砕いたチョコ、事前にレンジで柔らかくしたかぼちゃやさつまいもをトッピングしてもおいしい

