

すくすくちびっこだより

第50号

冬の手作りグッズ & おもちゃを紹介!!

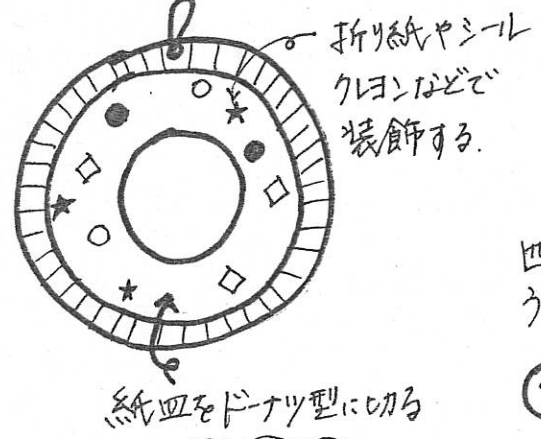
「すくすくちびっこだより」は
子育て中のお母さんたちに
より作成されています。
〈編集・発行〉
ちびっこだより制作委員会
〈問い合わせ先〉
子育て支援センターいしはらぽと
〈TEL・FAX〉
71-1560 * 71-1561

クリスマスグッズ
手作りグッズでお部屋を
盛り上げよう!!

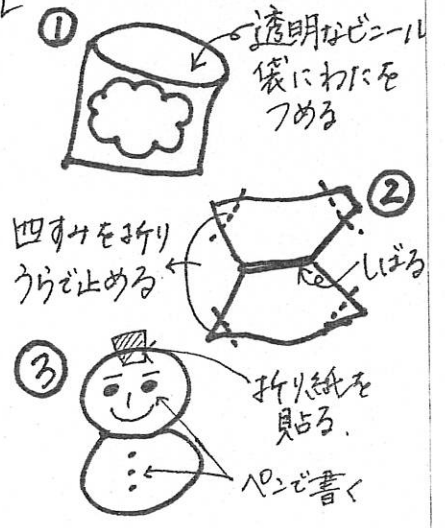
紙コップツリー



紙皿リース



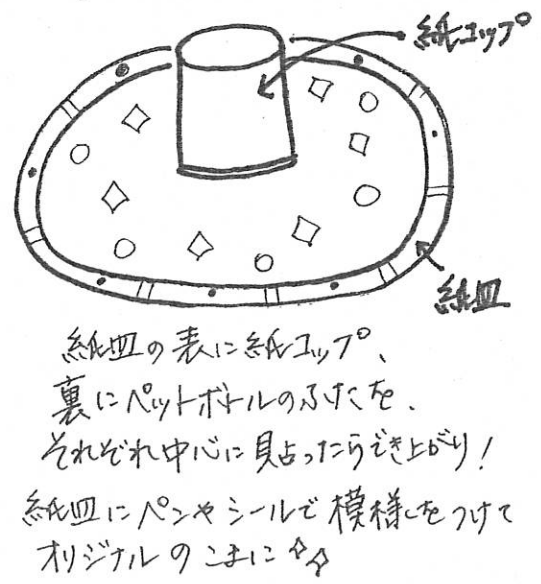
パッキンリースの オーナメント



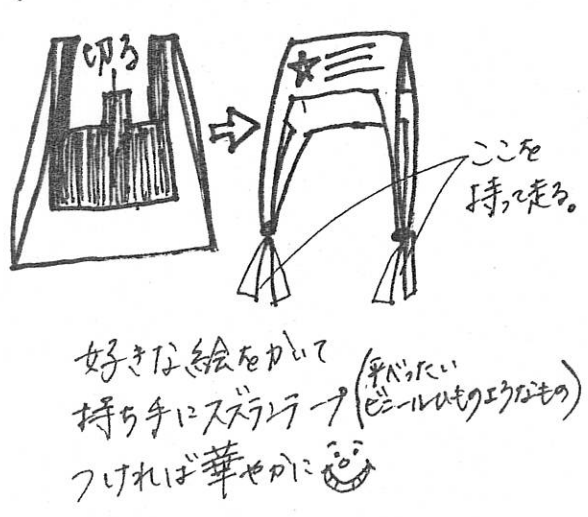
お正月おもちゃ

ちびっこ手作りすれば
遊びが広がる!!

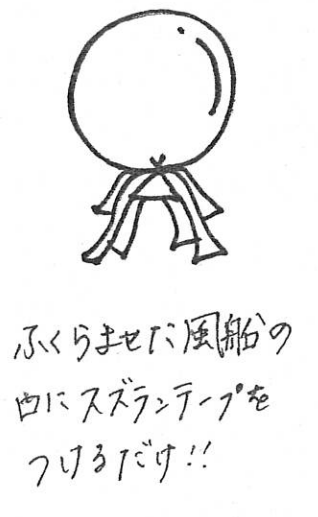
紙皿こま



レジ袋のエアービン



ポンポン羽根ボール



クリスマス・お正月 レシピ



♡ ミキサー不要な かぼちゃ スープ ♡

材料 (4人分)

- かぼちゃ 4分の1個
- 小麦粉 小さじ2
- 牛乳 400CC
- △ バター 10g
- △ コンソメキューブ 1個
- △ 塩こしょう 適量

- ① かぼちゃの種を取り皮を切り落とす。耐熱皿にかぼちゃを移して水をふりかけてラップをする。レンジで4~5分加熱する。
- ② 柔らかくなったら、鍋に移して、泡立て器でかぼちゃをつぶす。
- ③ かぼちゃが滑らかになったら、小麦粉を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。牛乳を入れてなじませる。
- ④ 弱火~中火の火加減、沸騰させないように温める。最後に△EPを入れて出来上がり。

※ お好みで、パセリ、ブラックペッパーをふりかけても良い。

♡ 余った黒豆で 黒豆のスコーン ♡

材料 (約10個分)

- 黒豆 適量
- ホットケーキミックス 200g
- オリーブオイル 50g
- 牛乳 50ml

- ① 材料を全てボールに入れて混ぜる。
- ② 天板にクッキングシートを敷いて、生地を半分を広げる。
- ③ その上に水気を切った黒豆を広げて残り半分の生地をかぶせて形を整える。
- ④ カットする。▽ ← この形にする。くっつかないように、間を開けて広げる。
- ⑤ 170℃のオーブンで20~25分焼く。

♡ 1歳からの お雑煮 ♡

材料 (1~2人分)

- お味噌汁やおすまし 子供茶碗1杯
- ご飯 30g
- お湯 1ヶし
- 片栗粉 小さじ2

- ① 温かいご飯を用意し、すりつぶす。水分が少ない時は、お湯を1ヶしずつかえながら、すりつぶす。
 - ② 粒が大体なくなったら、片栗粉を加えて混ぜる。1口大に丸める。
 - ③ 少量の油で両面焼く。
 - ④ 焼いたご飯と汁をお椀に入れて出来上がり。
- 😊 きなこをまぶして安倍川餅風でもおいしいですよ。

