れっつ★くっきんぐ！　発行 2023. 7. 13. ぶどうぐみ

さっくさく★くっきーつくったよ♪

12 日は先週からずっと楽しみにしていたクッキングを行いました。会うたびに「クッキング、まだ～？」と聞かれたり「お家でも作っているよ」と教えてくれたりとても楽しみにしていました。全員そろってクッキングができたことをとてもうれしく思います。お家でも感想を聞いてみてくださいね♪三角巾とエプロンのご協力ありがとうございました！

クッキングを楽しみにしていたぶどう組さん！先生が作り方を説明するときもきちんとお話を聞いてくれました！もともと粘土遊びが好きなぶどう組のみんなは、生地をコネコネした後型取りも上手に行っていました♪

クッキーを作った後はみんなで給食室まで運びました☆午後のおやつが待ち遠しくて「早くたべたーい」といいながらみんな落とさないようにゆっくり慎重に持っていきました！

★おいしいクッキーのつくりかた★

（材料　子ども８人分）

砂糖　　30ｇ
バター　80ｇ
小麦粉　150ｇ

（作り方）

① 砂糖と室温に戻したバターをしっかり混ぜる。
② ①に小麦粉を加え、混ぜる。
③ ②をひとまとめにしラップに包み、冷蔵庫で 30 分程ねかせる。
④ ③の生地を好きな形にして、170 度度にあたためたオーブンで 10 分焼いて出来上がり♪

手作りおやつが苦手な子も食べることができました。いつもより食べるのも早く、みんな喜んでいました。ぜひお家でも作ってみてください♪クッキングのときは、生地をねかせなくてもできたので、時間がない場合はねかせなくても大丈夫です☆