



2020年6月後半 皆さん、いかがお過ごしですか。
私たちを取り巻く生活環境、教育現場もまだまだ緊張感を抱えつつ、様々な対策をしながら動き始めました。

友の会では、「生活リズム」を大切にしています。子どもたちの「おきる、ねる、食べる、あそぶ」などの時間を各家庭の状況にあわせて決めて、大きく崩れることのないように、工夫・意識しながら生活しています。多くの家庭が、それが家族の笑顔につながると実感しているからです。

前回に引き続き、自粛生活の中、会員の子どもたちが、どんな風に過ごしていたのか、今回は各家庭の生活時間とともに、お伝えします。

今回は白玉粉を使って、朝食やおやつにもなる もちもちチーズパンを紹介します！ 我が家では、家族で奪い合い？冷凍もできますよ。

「ポンデケーキ」

材料をまぜて、丸めるだけで、簡単もちもちチーズパン！



①白玉粉（150g）、牛乳（1C）をボウルに入れてスプーンで混ぜ、サラダ油（60cc）を加えてさらに混ぜる。

②薄力粉（100g）、ベーキングパウダー（小1）、粉チーズ（60g）、黒ごま・塩少々を加えて、手でこねる。

③棒状にしてから、24等分ほどに切りわけ、丸める。

④180度に余熱したオーブンで20分焼いたら、できあがり♪



* 「子育てひろば」に関心のある方は、お問い合わせください *