



よく見て！観察！ チョコぼっくり

まるで松ぼっくりの甘いお菓子

本物と並べるとどっちが本物かわからない？
観察しながら飾り付ける過程が面白い！

間違えて松ぼっくりを食べないように気をつけてね。

材料4人分

- | | |
|----------------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> チョコパイ | 2個 |
| <input type="checkbox"/> 牛乳 | 小さじ1 |
| <input type="checkbox"/> 甘栗 | 5個 |
| <input type="checkbox"/> コーンフレーク | 適量 |
| <input type="checkbox"/> チョコ | 適量 |

作り方

1. チョコパイと牛乳をボウルに入れて600Wで30秒加熱する。
2. 加熱したボウルを取り出し、よく混ぜる。
3. 2で甘栗を包むように丸める。
4. 3にチョコフレークを挿して飾り付けをして完成！



指導のポイント

- ・甘栗の部分はバナナやイチゴなどを入れても美味しいです。
- ・粉砂糖をふりかけるとクリスマスにぴったりのお菓子になります。



MEMO

ただお菓子を食べるだけでなく、自然と触れ合う方法としても活用できます。秋になると落ちていた松ぼっくりを子どもたちと拾ってきましょう。そして、お菓子を作りながらよく観察します。子どもたちはいつもより集中して観察するでしょう。普段、気づかない新たな自然物の一面に気づくことができるかもしれません。

体験



知識



カテゴリ



調理時間



人数



費用

