



今月の 簡単手作り

# おやつレシピ



## 材料(4人分)

- 冷凍パイシート……………2枚
- 粉チーズ……………大さじ2
- 刻みピーナッツ……………大さじ2
- 溶き卵……………少々
- 塩……………少々
- こしょう……………少々

## 準備

- 冷凍パイシートは、室温において半解凍します。
- オーブンは200℃に温めておきましょう。

# スティックパイ の作り方

## ① パイシートを切り、成形します。



台に強力粉(分量外)をまいて打ち粉をしてから、パイシートを1cm幅に切ります。

切ったパイシートの端を押さえ、もう片方の端を向こう側にころがすようにして2回ねじります。



## ② トッピングをして、オーブンで焼きます。



オーブンペーパーを敷いた天板に、先ほどねじったパイシートをのせ、ハケで溶き卵を塗り、半量に粉チーズを、残りにピーナッツと塩、こしょうをふり、最後にオーブンで10～15分焼いて完成です。

冷凍パイシートで作る簡単なおやつです。  
チーズ味とピーナッツ味の2種類作ってお楽しみ下さい。

## 子供が育つ 魔法の ポエム 詩



## 積み重ねて努力することの大切さ

“努力をすれば成果が上がる”ということを、幼いころから理解できている子どもがいます。

そのような子は、ピアノにしる運動にしる、練習すればするほど上手になる、ということが分かっています。

一方、そうではない子もいます。

そのような子は、何かが上手な友だちに心からびっくりしてこう尋ねるでしょう。

「すごい! どうしてこんなことができちゃうの?」。

友だちが陰で努力しているなんて思いもよらないのです。

ですから、親はそういう子にこそ手本を示して、何事も

“ひとつひとつの積み重ねが大切”ということを、教えてあげなくてははいけないのではないのでしょうか。