



## \* 今月の簡単手作り \*

# おやつレシピ



### 材料 (5cm×12cm×5cmの紙ケース2個分)

- Ⓐ 薄力粉……………100g  
 　ベーキングパウダー……小さじ1  
  卵……………2個  
  サラダ油……………70cc  
  黒砂糖……………大さじ3  
  水……………大さじ3  
  むきくるみ(刻んだもの)…大さじ1½

## こくとう 黒糖蒸しパン のつくり方



### ① 生地を作ります。

ボールに卵とサラダ油、溶かした黒砂糖を加え、充分にまぜ合わせます。

Ⓐを2～3回に分けて加え、練らないよう泡立て器でまぜます。



### ② むきくるみを散らし、電子レンジで加熱します。

まぜ合わせたものを紙ケースに等分にして流し入れ、その上に手で細かくしたむきくるみを散らします。

その上にラップをふわっとかけ、3分～3分30秒加熱したら出来上がりです。

秋にぴったりな簡単“和菓子”です。ぜひ、お子様と一緒に作ってみて下さい！



## 子供が育つ 魔法の三才 ボエム

### 親は子どものお手本

嘘をつかないことの大切さを、子どもは直接親の姿から学びます。親が何を言い、どんなことをするのかを子どもはいつも見ています。

そして、子どもが幼ければ幼いほど、親の影響力は大きくなるのです。



こんなお話をあります。

ある日、9歳の娘とお父さんはレストランでお昼を食べ終り、レジでお釣を多くもらってしまったことに気がついたのは、お店の駐車場を出た後でした。

**父：**「戻って返してこよう」お父さんは言いましたが、娘はこの言葉にがっかりでした。なぜなら、娘は「せっかく得したのに…」と考えていたからです。

そして、レストランへお釣を返すとレジの人はとても喜び、お父さんにレストランの割引券をくれました。

**娘：**「お金を返して割引券をもらえて、結局得したね！」と娘は言いました。

**父：**「損得は関係ないんだよ。でもね、嘘をつかずに本当のこと言えば、思ってもみなかつたようないい事があるものなんだよ。」お父さんは娘にこう答えました。