



今日の簡単手作り

おやつフレシピ



材料(4人分)

①	薄力粉	100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	卵1個とだし汁を合わせて	1カップ
	ゆでたこの足	100g
	ピザ用チーズ	大さじ4
具	万能ねぎ	1/3束
	揚げ玉	1/3カップ
	紅しょうが	少々
	削りがつお	少々
	青のり	少々
	中濃ソース	適量
	サラダ油	適量

たこ焼きのつくり方

① 生地を作ります。

ふるった①の粉類に、卵とだし汁を合わせたものを加えます。

② 具の下ごしらえをします。

たこは2cm角くらいに切り、万能ねぎは小口切りにします。

③ 焼きます。

たこ焼きプレートを熱し、サラダ油を上に薄くぬります。

熱くなったら生地を流し入れ、具を中心に入れましょう。

縁が固まってきたら、目打ちで裏返します。



アドバイス：目打ちは先が鋭く、また返すときにやけどをする恐れがあるので、大人が作業をしましょう。

最後に削りがつお、青のり、中濃ソースをお好みでかけて、あつあつのうちに食べて下さいね！



お小遣いをもらって気づくこと

子どもが“お小遣い”をもらって初めて気づくことがあります。

それは、物の値段や貯金の大切さといった『お金の価値』です。

また子どもは、お小遣いをもらうことでお金の使い方を自分で考えるようになるでしょう。たとえば、「お菓子を買いたいけど、我慢して少しずつ貯めていけば、いつかコンピューターゲームやお人形、自転車など、もっと高価で本当に欲しいものが買えるようになる。」そんなことが分かるようになるでしょう。

すると、欲しいものを自分で選んで買うようになり、自立心も育つでしょう。

たとえば、テレビゲームが欲しいけど、親には買ってもらえないとしたら、子どもはどうするでしょう？

「お金を貯める」ということを学んだ子どもならば、きっとお小遣いを貯めて買うに違いありません。

こうしながら、『貯金することの大切さ』や『お金や物の価値』を、少しずつ学んでいくのではないでしょうか。

