

* 今月の簡単手作り *

おやつレシピ



材料 (5~6cmの丸型12個分)

- ① 薄力粉.....3カップ
- ベーキングパウダー.....小さじ1
- グラニュー糖.....大さじ2
- 塩.....一つまみ
- 無塩バター.....100g
- 生クリーム.....1カップ
- ② 牛乳.....適量
- グラニュー糖.....適量
- ソース ③ いちご.....250g
- グラニュー糖.....60g
- レモン汁.....少々
- 生クリーム.....1カップ

準備

- ・①は合わせて、大きめのボールにふるい入れます。
- ・オーブンは180度に温めておきます。

ショートケーキ風スコーンのつくり方

① 粉類、生クリームなどを合わせます。

バターを1cm角に切ります。
そして、①と一緒にボールに入れて、あずき粒大になるまでもみほぐします。

それに生クリームを加え、ゴムべらで混ぜてひとまとめにします。



② 型で抜いて、オーブンで焼きます。



打ち粉(強力粉)をした台に生地を1cm厚さにのばし、型で抜き、オーブンペーパーを敷いた天板にのせます。

表面にはけで牛乳を塗り、グラニュー糖をふって、180℃のオーブンで15~20分焼きます。

③ ソースを作ります。

いちごはへたを取ってフォークでつぶし、それにグラニュー糖、レモン汁を加え混ぜます。

最後に、生クリームを角が立つてもすぐに倒れる程度に泡立て、ソースと一緒にスコーンに添えていただきます。



子供が育つ 魔法の詩



子どもには皆、**“夢”**がある

子どもの夢は無^{むげん}限^りで、どこまでも大き^{ふく}く膨^{ふく}らみます。
子どもは大きな夢を抱^{いだ}き、恐^{おそ}れを知ら^しりません。

また、実^{じつげん}現^{げん}することが難^{がた}しい大きな夢を抱^{いだ}く子もいます。
中には途^{とほう}方もない夢を抱^{いだ}く子もいるでしょう。

たしかに、夢を叶^{かな}えるためには多くの努力と苦^く労^{らう}が必要^{ひつやう}です。

でも人間は、夢があるからこそ努力を惜^おしま^まないのではありません^{ではない}でしょうか。

だからこそ親は、現実^{げんじつ}的な目^めで子どもの夢を支^さえ、可能性^{かうせいのう}は無^{むげんだい}限^り大^{だい}にあることを伝^{つた}えることが大切^{たいせつ}なのではない^{ではない}でしょうか。