



今月の簡単手作り

おやつレシピ



暑い夏ではありますが、
あつあつ蒸したての
“蒸しパンの味”は
格別ですよ!

蒸しパン

材料 口径7.8cm×高さ3.5cmの型 4個分

- 卵……………1個
- 砂糖……………25g
- 牛乳……………60ml
- サラダ油……10ml
- 薄力粉……………100g
- ベーキングパウダー……………小さじ1と1/2
- りんご……………1/2個
- レーズン……………20g
- りんごジャム…(あれば)大さじ2

下準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるいにかける。
- りんごは皮をむいて芯を取り、1cm角に切る。
- 蒸し器はあらかじめ温めておく。



作り方

- ① ボウルに卵・砂糖・牛乳・サラダ油を合わせ、ゴムべらでよくまぜる。
- ② ①に残りの材料も加え、粉気がなくなるまでよくまぜ合わせる。
- ③ 生地を型に入れ、強火の蒸し器で15分蒸して完成です！(賞味期間はだいたい2日くらいです)

■ どんな時でも親は子どもの味方



子どもが生活面・精神面で独り立ちできるようになるまで、私たち親は子どもを助け、支えてあげるのが役目です。

けれども、どこまで子どもに手を貸し、どこまで子どもの自主性にまかせるのか？

また、どんな時に誉め、どんな時に辛口の助言を与えるのか？

その線引きはとても微妙な問題です。

ですから、そのラインは私たち親が頭で考えず、“心”で考えることが大切ではないでしょうか。

子どもが何か新しいことを学ぼうとしている時には、子どもを支えるだけでなく、公平な評価をも与える必要があります。もし失敗した時は「もっと上手にできるはずだよ」と子どもを励まし、“**どんな時でも親は子どもの味方**”なのだということを教えてあげて下さい。



子どもが何かをやり遂げようと自分なりに頑張ったのなら、たとえ結果がどうであれ、親はそれを認めて誉めることがとても大切なことではないでしょうか。



魔法の詩

子供が育つ

ポエム