

今月の簡単手作り

おやつレシピ



- 材料** 4人分
- さつまいも…300g
 - 砂糖…大さじ3
 - 水…大さじ1
 - 揚げ油…適量

さつまいもの甘い味は
“秋”を感じさせて
くれますね。

「秋のおやつ」といえば やっぱい大学いも



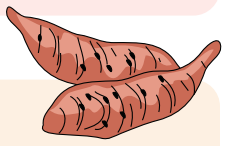
作り方

- ① さつまいもは皮つきのまま長めの乱切りにして、水につける。
- ② ①の水気をふき取り、180℃に熱した油で揚げる。
- ③ フライパンに砂糖と水を入れて火にかける。空気を入れこむように木べらでかき混ぜ、糸を引くまで煮詰める。
- ④ ③に②を加えてからめれば完成です。

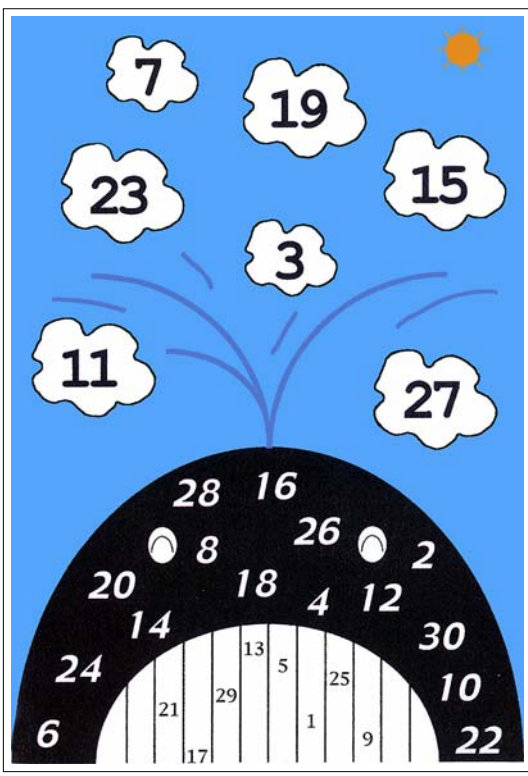


注意するポイント

- さつまいもはきれいな油でカリッと揚げ、しっかりと油をきるのがポイントです。
- シロップに入れるのが早すぎると、せっかくの歯ごたえが台なしになってしまうので注意しましょう。
- シロップを煮詰める際に木べらでよくかき混ぜると、空気が入り、白くて美しい砂糖衣に仕上がります。



子どもの脳をぐんぐん育てるクイズ



左のイラストの中に“1~30”までの数字が書かれています。「1、2、3…」と数字の順に×で消していっていきましょう！

この時間内でやってみよう!
小学3~6年生 **1分**
小学2年以下 **1分30秒**

この問題は『目で見たと情報を脳にできるだけ早く伝え、それを正しく理解するクイズ』です。

私たち人間には『視覚・聴覚・触角・嗅覚・味覚』という5つの感覚があります。その中で勉強に欠かせないのが“**視覚**”です。この問題はたくさんの情報が目から入ってきますので、目の使い方が上手になれば、素早く、正しく問題を理解することができるようになるでしょう。

