



今月の簡単手作り おやつレシピ

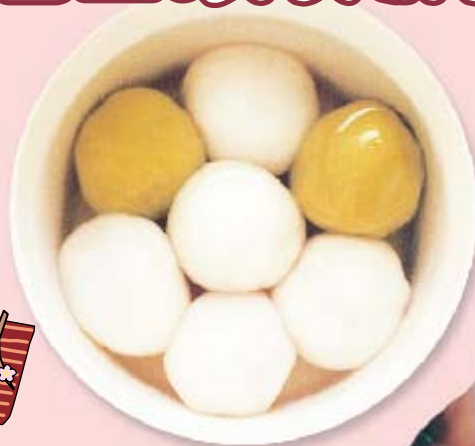
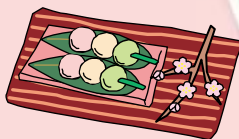
白玉あんだんご

材料 (8個分)

白玉粉	50g
水	45ml
抹茶	ひとつまみ
ようかん	40g

シロップの材料

砂糖	大さじ3
水	150ml



準備

- ◆ようかんを1cm角で8等分にしておく。
- ◆シロップの材料を合わせて煮立て、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

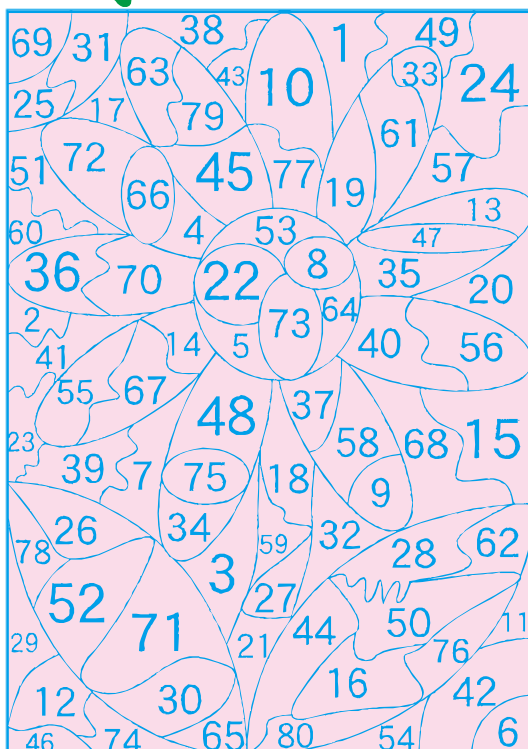
作り方

- ①白玉粉に分量の水を加え、なめらかになるまでよくこねる。
- ②生地を2等分し、一方に抹茶をまぜて均一になるまでよくこねる。
- ③2種類の生地をそれぞれ4等分し、円盤状に広げ、中央に1cm角に切ったようかんをのせて丸める。
- ④鍋にお湯を沸かし、③をゆで、浮き上がってきたら冷水にとる。
- ⑤水気をきって器に盛り、最後にシロップをかけて完成です。

あんを“ようかん”で代用した、簡単「白玉あんだんご」です!



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“1~80”までの数字がおかれています。「1、2、3…」と数字を順番に×で消していきましょう!



小学3~6年生

小学2年以下

5分30秒以内

7分以内

でチャレンジしてみよう!



この問題はとてもシンプルですが「目の使い方が上手な人」「下手な人」の差が大きく出ます。また、集中力や記憶力、注意力、根気など、あらゆる脳の力が必要となる“奥の深いトレーニング”でもあります。時間内で1つでも多く数字を消せるように何度もトライしてみましょう!