



今月の簡単手作り

おやつレシピ



手作りピザ

材料 (直径24cm 1枚分)

- 薄力粉 はくりきこ ……100g      ベーキングパウダー ……大さじ1/2
- 塩 ……少々      オリーブ油 ……大さじ1
- 水 ……50ml      ピザソース (市販品) ……大さじ4
- ベーコン・ピーマン・玉ねぎ・トマトなどのお好みの具材 60g
- ピザ用チーズ 60g

前準備

オーブンは200℃にセットしておきましょう。

作り方

- ① ボウルに薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、塩・オリーブ油・水を加えて手でなめらかになるまでこねる。その後、その上に布巾をかけて15分ほどねかす。
- ② 生地をねかしている間に具材を食べやすい大きさに切る。
- ③ ねかしておいた生地をラップではさみ、棒を使って直径24センチの円形に生地を伸ばす。
- ④ オーブンシートを敷いた鉄板に③をのせ、200℃に熱したオーブンで8分ほど焼く。
- ⑤ いったん④をオーブンから取り出し、ピザソースを塗って②の具材をのせ、上にチーズをちらす。
- ⑥ 再びオーブンに入れ、こんがり焼き色がつくまで約10分焼く。



子どもの脳をぐんぐん育てるクイズ



『スタート』から『ゴール』まですべてのマスを通り、♠♣♥♦◇の障害物はさけて、1本のルートになるように線を引いてみましょう (※ただし、「あと戻り」「ななめ進行」「線を交差」して進むことはできません)。

この時間内でやってみよう!

小学2年生以下

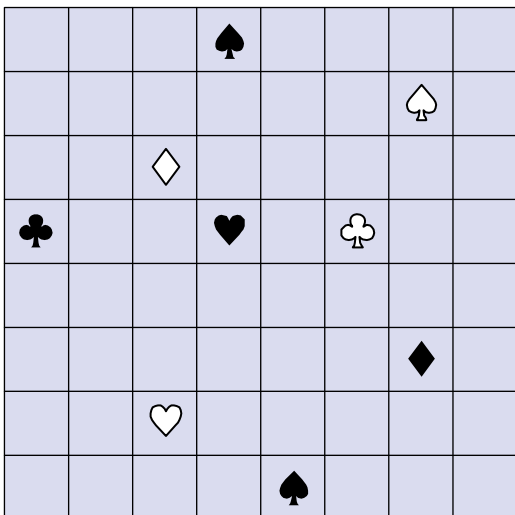
小学3~6年生

9分

7分

この時間は目安として考えて下さい。時間が過ぎてしまってもゴールするまでねばり強くやってみましょう!

スタート



ゴール



この問題は「考える力を育てるトレーニング」です。考えたり、おぼえたりする方法は人によってちがいで、そのほとんどは自分で見つけ出すものです。もちろん、何か1つ問題をとくためには、1通りより2通り、2通りより3通りと、いろいろなやり方を知っているほうが学習もどんどん進むようになります。

この問題では「スタート」から「ゴール」までのルートを頭の中で何通りもイメージすることで、物事をいろいろな角度から考える力を高めます。こういった問題をねばり強くやる子は、考えたり、おぼえたりすることが得意な子になっていきますよ。