



マンゴープリン

今月の簡単手作り おやつレシピ

材料 (80mlのゼリー型×6個)

- マンゴー(完熟).....大1個(正味300g)
- 砂糖.....70g ●エバミルク(無糖練乳).....1カップ
- ～ゼラチン液～ ●粉ゼラチン.....大さじ1 ●水.....大さじ4
- ～飾り用～ ●エバミルク ●ミント ●くこの実(あれば).....各適量

下準備

耐熱性のボウルに水を入れ、粉ゼラチンをふり入れ、5～10分おいてふやかしておきましょう。

作り方

- ① マンゴーは種を取り、縦に果肉を切る。種のまわりについた身も残らずこそげ取る。皮をむきフォークなどで細かくつぶす。
- ② 下準備していたボウルにふんわりとラップをかけ、電子レンジで1分加熱する。
- ③ 泡立て器でよくまぜてから、熱いうちに砂糖を加え、さらにまぜ合わせて溶かす。しっかり溶けないようなら電子レンジで30秒加熱する。
- ④ マンゴー、エバミルクを加え、泡立て器でよくまぜ合わせる。
- ⑤ ゼリー型に流してバットなどに並べ、ラップをして冷蔵庫に2～3時間入れて完全に冷やし固める。
- ⑥ 固まったらゼリー型から取り出し、器に盛る。
- ⑦ お好みでエバミルクをかけ、ミント、くこの実を添えて完成です。



コクのあるマンゴーの独特の甘みと、ぷるぷるした舌触りが魅力のおやつです。



子どもの脳をぐんぐん育てるクイズ



8個の単語がタテ3列にならんでいます。右の時間で上から順序どおりにおぼえて、“30分以上” たら「白紙」を用紙して、同じように上から順序に書いてみましょう。

8つの単語からできるストーリーを3つ作って、イメージをつけておぼえましょう。

【やってはいけないこと】

単語をつぶやきながら暗記するのはダメです。



この時間内でおぼえよう!

小学3～6年生 **4分**
小学2年生以下 **5分**

この時間は目安として考えてね。時間がすぎてもゴールするまでねばり強くやってみよう!



①

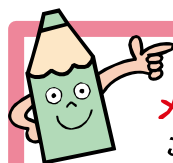
トンボ
あか
赤ちゃん
犬ごや
ようちえん
イス
した
下じき
スイカ
やま
ふじ山

②

ひこうき
かみ
紙
せんろ
オルガン
おに
けむし
毛虫
ボール
くも
雲

③

めいろ
えだ
めだま
目玉やき
とびばこ
たんけん
かばん
サンドイッチ
ろうそく



この問題は“言葉が持っているイメージを理解する”ためのクイズです。

このような問題は、目から入ってきた情報を、イメージを使ってわかりやすく加工する力をつけてくれます。

こういった問題をねばり強くやっている子どもは、おぼえることが得意な子になりますよ。