

今月のおススメ絵本 2月号

～乳児向け… ポッポーきかんしゃ ゆきさんぽ～
(アリス館 作者: よよた かずひこ)

★あらすじ★

しんしん雪が降る中を、きつねがコン、いぬがワンワン、うさぎがピョンと乗ったら、みんなでポッポーきかんしゃと雪の中のお散歩です。そこへ、あれ!? 「どさッ」と大きな雪玉が落ちてきました! 「き~~~~」と急停車。お客さんもびっくり! 大きな手がにゅと降りてきて……
いったい、なんでしょう?? 今年、雪合戦できたらいいですね*

～幼児向け… ふくはうち おにもうち～
(岩崎書店 作者: 内田 鱗太郎)

★あらすじ★

節分の夜、男が一人で酒を飲んでいると、外で「寒いよ～」と声がある。誰かと思ったら、なんと鬼たちだった。それなら入れと男は誘いやがて楽しい宴が始まった。鬼にもいろいろなタイプの性格があってなんだかおもしろい。鬼は怖いイメージもありますが、仲よくなったら福が来た! と絵も楽しく、楽しくハッピーな内容の絵本です。

🍪 親子ごはん part 11 🍪

🍴 米粉クッキー 🍴

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分) 約15枚分

○米粉…70g ○バター35g ○メープルシロップ…大さじ1 ○牛乳…大さじ1/2
追加トッピング…チョコチップ適量

下準備…バターは常温に、天板にはオーブンシートを敷いて180℃に予熱しておく

☆作り方☆

- ①ポリ袋に、追加トッピング以外のすべての材料を入れ、にぎりつぶすようにこねる
- ②①の生地がしっとりまとまっていたら、ポリ袋の上から手で転がし15cmほどの長さの筒状に整える
- ③②を1cmほどの厚さに切る(生地が柔らかくて切りにくい場合は、一旦冷蔵庫で冷やす)
- ④天板に③を並べ、大人用だけにチョコチップをのせ、180℃で20分ほど焼いて出来上がり!