

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

乗つたら、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。お客様もびっくり！大きな手がにゅうと降りてきて……

いったい、なんでしょう？？今年は、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～」と声がする。

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°Cに予熱しておく

☆つくり方☆

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°Cで20分ほど焼いて出来上がり！