

『とびきりおいしい おうちおやつ』を

つか じゅう けんきゅう
使った 自由研究のアイデア

おやつづくりは ふくらんだり かたまったり、
り か じっけん
理科の 実験 のようです。

こうさく
また、工作 のように たのしむことも できるため、
じゅう けんきゅう
自由 研究 に ぴったり。

ほん み
本 を 見ながら おやつづくりに ちょうせんして、
さいご た
最後 は みんなで おいしく 食べましょう。

つか ほん
使う本は
コレ!



『とびきりおいしい
おうちおやつ』

の むら ゆり
野村友里

自由研究の作り方 見本 ① テーマをかこう

② つくった おやつ、ごはんの なまえをかこう。

③ 完成した おやつ、
ごはんの しゃしんを
はろう。

④ つくっているとちゅうや
失敗したときの
しゃしん、つくっている
あなたのようにすが
わかるしゃしんなど
自由にはろう。

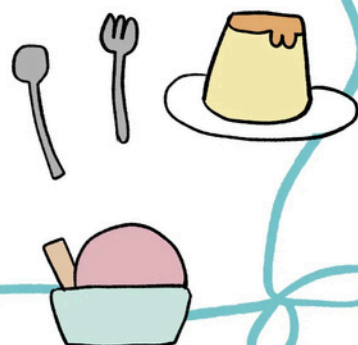
つくってみて

⑤ 材料をかこう。

⑥ つくりかたをかんたんにしょうかいしよう。

⑦ 感想、気づいたこと、工夫したこと
かぞくのはんのう、次やってみたいことなど
自由に かこう。

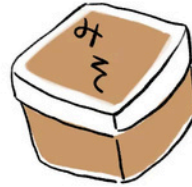
イラストなどを入れてもいいね。





ふくらむおやつにちょうせん

こくとう
黒糖むしがし



★大きなむしパンができた



1回目はいいい



ふくらまなかった...

つくってみて

材料 : たまご 1個, 黒糖 90g, 牛乳 90mL
みそ 10g, はくりき粉 70g, 米粉 30g
じゅうそう 小さじ1 酢 大さじ1

〈つくりかた〉①たまごと黒糖, 牛乳をまぜる。

②はくりき粉と米粉, じゅうそうをふるった中に、①を入れる。

③25分くらいむす。

〈感想〉おやつにみそ!?とおもったけど、黒糖のあじとまぜるととてもおいしかった。

〈工夫したこと〉

さいしょ、うまくふくらまず、ぎゅっとしたむしパンになった。

むしきをしっかりあたためてから、型を入れて、ゆげがでつづけるじょうたいをたもたら、ちゃんとふくらんだ。



冷やして

かたまるおやつにちょうせん



いちごアイス

ぜんぶまぜる!!



つくってみて

材料: いちご^{いちご} 250g, 練乳^{ねいりゅう} 大さじ 4 (80g)
牛乳^{ぎゅうにゅう} 150mL, 生クリーム^{なま} 50mL
きびさとう 大さじ 1



〈つくりかた〉 全部^{ぜんぶ}の材料^{ざいりょう}をまぜて、冷凍庫^{れいとうこ}でかためる。

〈感想〉 大好きなアイスが家でかんたんにつくれると
わかってびっくりした。

〈工夫したところ・気づいたこと〉

・1回目は、生クリームをおおめにしたら、アイスクリームっぽくて

2回目は牛乳をおおめにしたら、シャリシャリとしたシャーベットのようで
さっぱりとした味^{あじ}になった。

・つぎはいちごのかわりにちがうくだものでつくってみます。



たまごの
かたまり

かたまるおやつになうせん

カスタードプリン



はかりまちがえて
しいばい



おみせみたい!! ✨



つくってみて

材料: 牛乳 500mL, たまご(全卵) 3こ, らんおう 3こ
きびさとう 80g, バニラエッセンス 2~3てき
グラニュー糖 70g, 水 大さじ2

〈つくりかた〉①グラニュー糖をあたためて、カラメルをつくる。

②たまごに砂糖を入れてまぜ、あたためた牛乳とバニラエッセンスを入れて型にながしこむ。

③フライパンで15分むしてできあがり。

〈感想〉さいしょ、牛乳の量をまちがえて失敗した。

おやつをつくるときは、きちんとはかることが大切だとおもった。

〈気づいたこと〉ゼラチンを入れていないのに、たまごの力でかたまる
ことがわかった。カラメルは砂糖と水だけでできていることも
発見だった。こがしすぎたら、苦くなってしまったけど、2回目はおいしく
できた。

ゼリーとおなじ
🍴🍰

ゼラチンの
かた

かたまるおやっにちょうせん

ギモーヴ フルーツの マシュマロ



ブルーベリー^{あじ}味



はちみつ^{あじ}レモン味



2つのあじを
つくったよ!!

つくってみて



まぜ^{マゼ}ているところ

材料^{ざいりょう}: ブルーベリー 100g, はちみつ 80g
レモン汁 大さじ1, 粉ゼラチン 10g
コーンスターチ てきりょう
〈つくりかた〉 ブルーベリーとはちみつ、
レモン汁をミキサーでまぜる。ゼラチンを
いれてあたため、ハンドミキサーでまぜて
ひやしがため、コーンスターチをふる。

〈かぞくの^{こぞ}声〉おとうさんはマシュマロ
がすきじゃなかったけれど、ギモーヴは
すごくおいしいといって、たくさんたべて
くれた。またつくろうとおもいます。



かた^{カタ}型^{ガタ}土^ツをぬいているところ

いろいろつくれます

かためる
おやつ



いちごアイス

☆



マンゴーアイス

まぜるだけ!



さといもアイス

あんこの変身



どらやき

型を使わない
手軽なパイ



型なしトマトパイ

やさいの
ケーキ



にんじんケーキ

あずき氷と
練乳フルーツ氷



レモンゼリー

スナック感覚で
食べたい



オニオンリングと
つぶしポテト



焼きいも
ホットビスケット



☆



まっ黒ごますけ



いちごのゼリー

こうさく 工作してみよう

ゆめ 夢のびっくりビッグケーキ

クリームをぬったら
デコレーションケーキになる。

どこまでも
おお 大きくなる!!



プリンセス ハウスクッキー

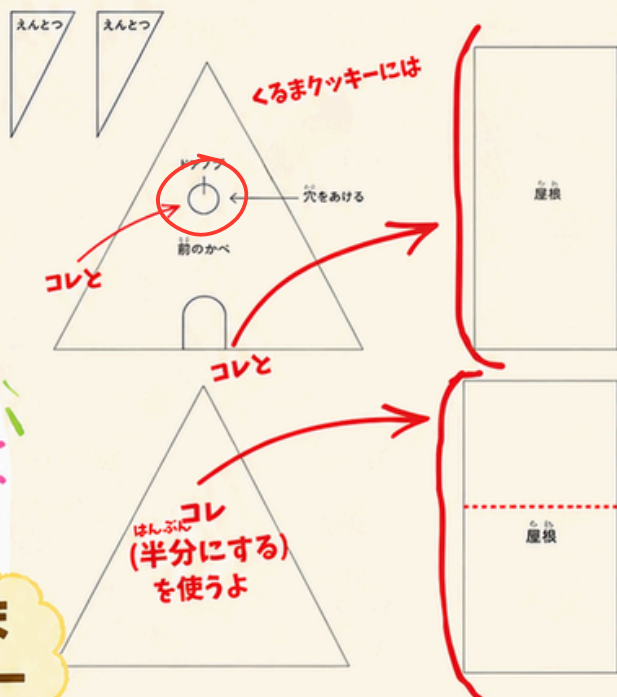
ココアを入れずに
つくり、トッピング!



ヘクセンハウスの型紙

このページをコピーしたり、別の紙に写したりして使います。
料理をはじめる前に用意をしましょう。

この型紙を使うよ



かたがみ くふう
型紙を工夫してみよう!



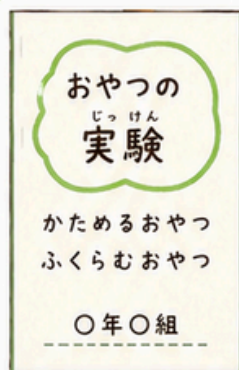
くま
クッキー

がっこう

ていしゅつ

学校に提出するときのアイデア

1



ひょうし
「表紙」を
つけよう。

2



「テーマ」や
「目的」を
かこう。

3



じっ
実さいにつくった
ようすをまとめた
ものを、何枚か
つくろう。

4



まな
学んだことや次
に
ちようせんしたい
ことをかこう。

ホチキスでとめたり、
ほん
本のかたちにしてもいいね。

