たるうえじどう
樽上児童センターだより

瑞浪市樽上町１丁目７７番地　　市民福祉センター内　TEL６８－０６２６
２０２２、２　ホームページアドレス　　https：// www.m-shakyo.org

小学生用

日	月	火	水	木	金	土
		1 ノンタン	2 子育て相談日	3 ノンタン	4 ノンタン	5 じゆうあそび
6	7	8 ノンタン	9 じゆうあそび	10 ノンタン	11 けんこく きねんび	12 じゆうあそび
13	14 リフレッシュ ヨガ	15 ノンタン	16 母子相談日	17 ノンタン	18 ノンタン	19 うんどう あそび
20	21	22 ノンタン	23 てんのう たんじょうび	24 児童相談日 ノンタン	25 ノンタン	26 かみコップ けん玉づくり
27	28 いのちをまもる くんれん					

～保護者の皆様へ～

※岐阜県に「まん延防止等重点措置」が発令された為、運動系の遊びは中止とします。
　今後、発令の延長又は「緊急事態宣言」が発令された場合は、全ての行事が中止となる場合や利用の仕方等（人数制限含む）が変更となる場合もあります。
又、先日緩和したばかりで申し訳ありませんが、発令中は市内４館中どこか１館のみの利用でお願いします。
　ご理解・ご協力の程よろしくお願い致します。

＜こんげつのぎょうじ＞

１９日（土）
　『うんどうあそび』

２６日（土）
　『かみコップけん玉（だま）づくり』

★ぎょうじは①と②の時間だけです。
　もうしこみをしてください。
ていいん　どちらのじかんも１０めい

☆おねがい☆
ねつがなくても、はなみず・せきがでるばあいは、あそびにこれません

生チョコレートを作ろう！

調理時間‥15分（冷やす時間をのぞく。）

♡電子レンジで温めた生クリームにチョコを加えて混ぜるだけ。あまくて濃厚な生チョコレートが簡単に作れます。

○材料○

・板チョコレート・・・100グラム

・生クリーム・・・・・50ｃｃ

○使う道具○

・はかり・計量カップ・ボウル

・ラップ・電子レンジ・あわだて器

○下準備○

＊生クリームは冷蔵庫から出して室温にもどしておく。

＊板チョコレートは手で小さく割っておく。

○作り方○

①ボウルに生クリームを入れる。（ボウルは熱に強い、たい熱性のものを使いましょう。）

ラップをふんわりとかけて、電子レンジで温める。

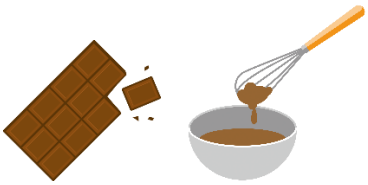
<u>ポイント！温める時間は600Ｗの電子レンジで3分くらい。</u>

②生クリームがふつふつとしてきたら取り出してラップをはずす。＊やけどに注意！

<u>ポイント！生クリームのふちにあわができたら、電子レンジから取り出しのめやす。</u>

③ ②に割っておいた板チョコレートを入れて、あわだて器で混ぜる。

チョコレートがとけて色が変わるまでまぜる。



④スプーンですくって、好きな型やカップに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

<u>ポイント！できあがった生チョコレートにココアをふってもＯＫ。</u>

～10歳からのお菓子作りステップアップレシピより抜粋～