



今月のおススメ絵本 7月号

～ 乳児向け…とうもろこしぬぐぞう ～
(ポプラ社:作者:はらし まみ)



あぐらをかいて、力強い目でまっすぐにこちらを見る彼の名前は
「とうもろこしぬぐぞう」。なんて堂々とした名前なのでしょう。
今から、彼がすることといえば…もちろん!?「いくぞお〜!!」
さあ、はじまりました。ぱりぱり、ペリペリ、ペリペリときて、ベローン。
それは見事な脱ぎっぷり。黄色にかがやく粒も出てきましたよ。



ただただひたすらに葉っぱを脱いでいく、だけれどクセになる1冊です🍃

～ 幼児向け…スイカのいちにち～
(文芸社:鈴木 真実)



★あらすじ★

スイカ割りをして、楽しく食べ終えた夜に始まったのは虫たちの
「スイカ相撲大会!」。「みあって、みあってえ～、はつきよおい、のこった」
優勝したのは…だれだ!?ダイナミックな絵で、スイカ割りの楽しさと
虫たちの取り組みをいきいきと描いた、暑い夏にピッタリの1冊夏です。
読み終えたあとは、きっとスイカをほおばりたくなること間違いなしです🍉



🍷 アイデアおやつ part 4 🍷



透明ケーキ



☆材料☆ (直径12cmの丸型1個分)

○サイダー…400ml ○粉ゼラチン…20g ○水…200ml

ポイント🍷:型から出すときは、温かいタオルで型を温めると取り出しやすいですよ。

☆作り方☆

- ①耐熱ボウルに粉ゼラチンと水を入れ、ダマにならないようによく混ぜる
- ②別の耐熱ボウルにサイダーを入れ、電子レンジで5分加熱したらよく混ぜる
- ③①のゼラチンがしっかりふやけたら電子レンジで1分加熱して溶かし、②に加えて混ぜる
- ④丸型に③を流し入れる。泡が立つ場合は、表面にピッタリとラップをつけてから外すと泡が取れやすいです。

⑤冷蔵庫で6時間以上冷やし固めたら完成!!