

10月 ふおるて つうじん



夏が多かった10月も残り少し…
今後の急降下の気温に気を付けよう！



パパとママと色紙をクシュ
クシュ…指を開いたり閉じ
たりして脳に刺激を!!



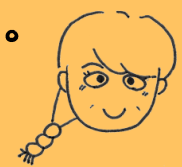
先生の説明をしっかりと聞いて
手順よく仕上げました！
ハロウィン当日までどこかに
飾ってねー👻



おやつもハロ
ウィンぽく…
簡単&かわいい
結構パクリとい
けました！



今月もスタッフより手作りおやつを紹介します。
片桐先生のおすすめは、「おにまん」です。
是非、親子クッキングに挑戦してね！



【作り方】

- ①さつま芋（1本）を小さめのサイコロ切りにして5分間水につける。
 - ②水を捨てる（水がついたままでいい）
 - ③塩（ひとつまみ）と砂糖（大さじ3）を入れ混ぜて5分間放置。
 - ④薄力粉（大さじ5）を入れよく混ぜる。
 - ⑤7～8分蒸して完成！
- ※塩と砂糖を入れ放置することで甘みが出るよ！あがってきた水分は甘いシロップみたいな感じです。

