

3年生の先生から

No3



先生たちといっしょに
クッキング!

みなさん、こんにちは。きょうは、先生が時々作るマーボー豆腐の作り方をしょうかいします。まずひきにくをいためてこしょう、しょうゆ、とうがらし、にんにくを入れます。そこにてんめんじゃん、とうちじゃんをいれてガラスープをくわえます。あたたまってきたら豆腐をいれて、らおちゅう（おさけ）、ねぎを入れて、かたくりこでとろみをつけてかんせいです。 1組 担任



さいきん先生がつくった豆腐のチョコケーキのつくりかたをしょうかいします。

①きぬ豆腐をこして、たまご、さとうとまぜます。②チョコレートとぎゅうにゅうをレンジでとかけます。③はくりきことココアをふるってぜんぶまぜます。④かたに入れたら、180℃によねつしたオーブンで30分くらいやきます。ちょっぴりヘルシーでおいしいですよ♪オーブンを使う時は、お家の人と一緒にね！ 2組 担任

みなさん、そろそろ、学校のきゅうしょくがたべたいなあ、とかんじているころでしょうか。休校中は、もちろん給食もありません。今、学校のきゅうしょくにいつも出ている牛にゅうがあまってしまって、こまっているそうです。そこで、ラッシーをつくってみました。牛にゅうコップ半分くらいに、同じりょうくらいのヨーグルトをまぜます。お好みで、さとうを！かんたんでおいしいです！ 3組 担任

