

自粛が終わったけど、ちょっとまだお家にいようかな？..そんなときにこんな遊びやクッキングはいかがですか？ その1

風船マット



たのしいー！

- ・風船
- ・布団圧縮袋
- ★ 風船を膨らませて、圧縮袋に入れて、中の空気を掃除機で抜ききっちり閉じます

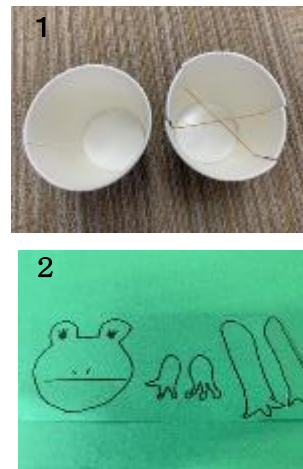
弾むボールに変身



風船ボール

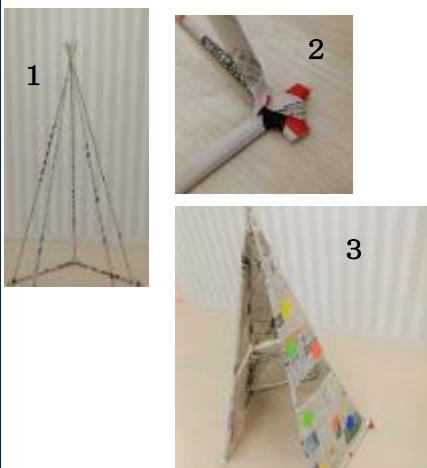
- ・風船
- ・ビニールテープ
- ★ 風船を膨らまし、ビニールテープで写真のように結び目中心に巻き付ける

カエルぴょん



- 1 紙コップを2個用意します。1個には切れ目を入れ輪ゴムをクロスしてかけます。
 - 2 紙にカエルの絵を描き、輪ゴムをつけた方に貼る。
- ※ ウサギぴょんでもかわいいです

新聞紙テント



- 1 細長い棒を新聞紙を丸めて骨組みを写真のように作る
- 2 下の部分は写真のように組み合わせると強度がでます
- 3 側面に巻き付けていく

餃子の皮でおとっと作り



- 1 ぎょうざの皮の粉を出来るだけはたく
- 2 スープの素をお湯大さじ1で溶き塩少々入れる
- 3 オーブン 210度に温める
- 4 片面に溶き卵、もう片面にスープを塗り合わせ、型抜きをする
- 5 5~6分加減をみながら焼き上げる

餃子の皮で、こんなことも楽しいですよ



ホイルで型を作り焼いておくと、おかずをいれて喜んでたべます！苦手な野菜も食べれるかも...？パパにはおつまみになりますね

お麩のラスク



- 1 麩にバターを溶かし、なじませる
- 2 グラニュー糖を混ぜる
- 3 2を鉄板に乗せ、150度のオーブンで15分焼くと出来上がり♪

<一人分材料>

- 麩 3.5g
- バター 5g
- グラニュー糖 2.5g

ジュースでアイス作り



- 1 ジュース・アイスの棒・ナイフを用意する
- 2 上部に切り込みを入れ、アイスの棒をさす

ツナバーグ



- 1 クラッカーを袋に入れて細かく砕く。
 - 2 ツナ缶1個と砕いたクラッカーと玉ねぎみじん切り、卵1個、マヨネーズ適量を入れ混ぜ合わせる
 - 3 油を引いたフライパンで焼くとできあがり
- ※ バンにレタトマトと一緒に挟んでも good!