

おうちでやってみよう

～生きる力を身に付ける「生活単元学習」～

特別支援学級



ホットケーキミックスを使ったリンゴのケーキの作り方

・リンゴの皮むき

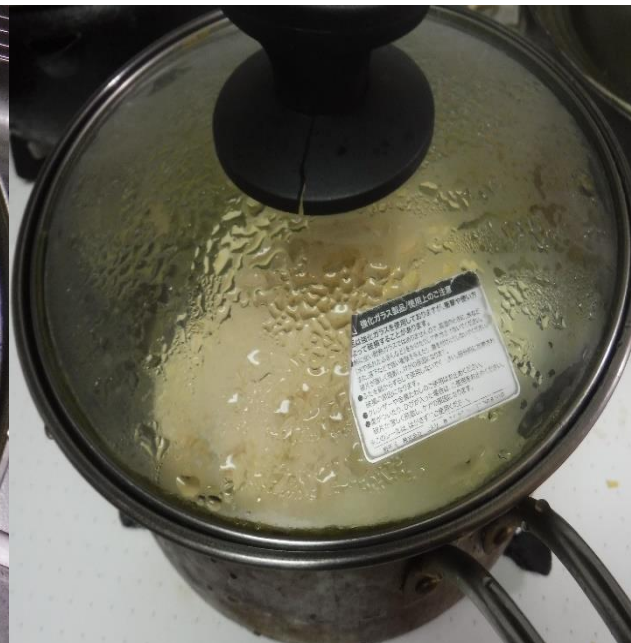
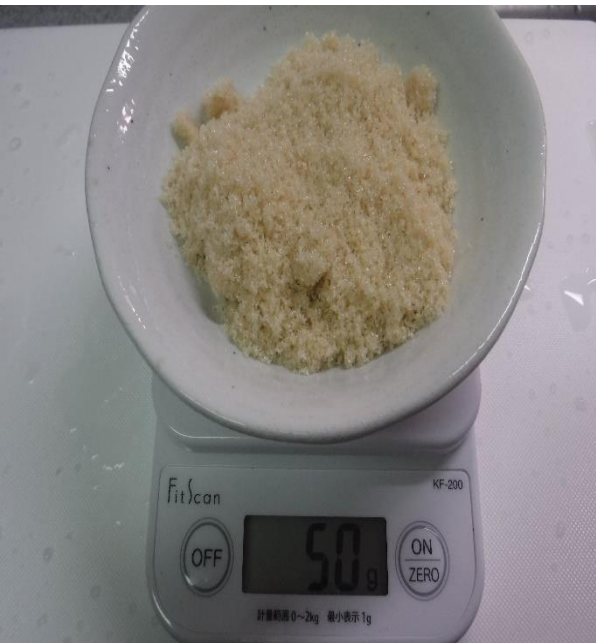
- ・リンゴを4つに切る。
- ・皮をむき、しんをとる。

※皮やしんをとるとき、包丁を使います。安全に気を付けて、特に指先に注意しましょう。



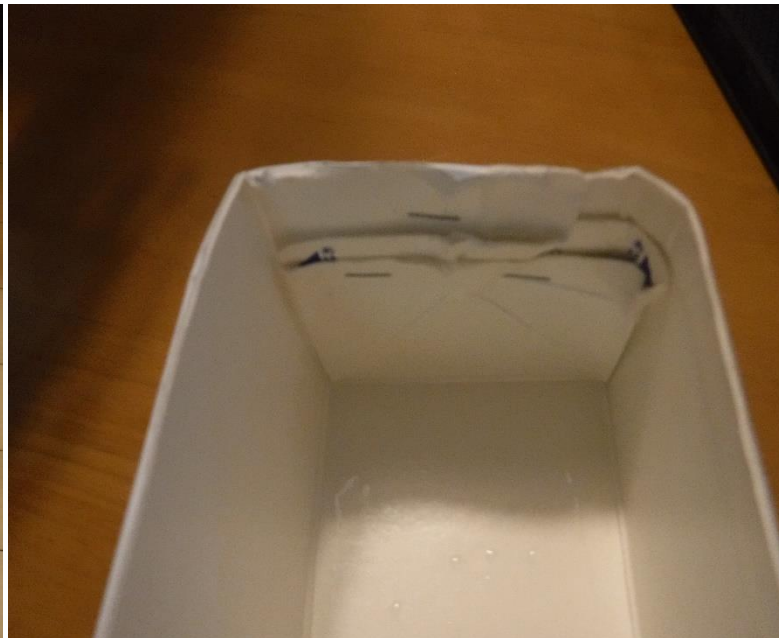
リンゴのコンポートを作ります。

- さとう50gと、切ったりんごをなべにならべる。
- たけぐしがささるまでにする。



牛乳パックでケーキ型を作ります。

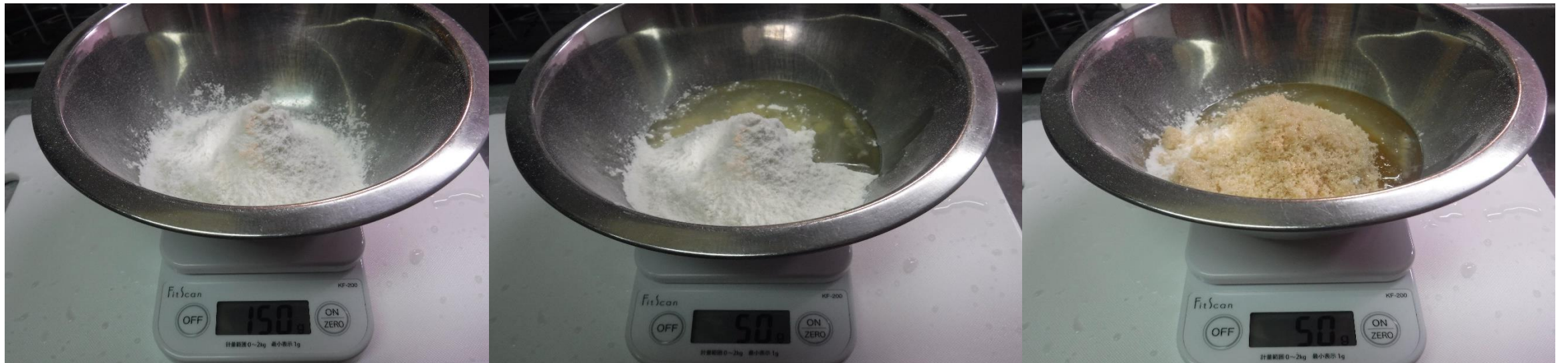
- 牛乳パックを切る。
- ※カッターナイフを使います。手指に気を付けて。おうちの人といっしょにしましょう。
- 型を組み立てます。
- ホチキスを使います。ちょっとかたいかもしれませんが。おうちの人といっしょにしましょう。



ケーキの生地(きじ)を作ります。

- ホットケーキミックス 150g
- あぶら 50g
- さとう 50g

※それぞれ量をはかって、
ボウルに入れます。



ケーキの生地(きじ)を作ります。

- ホットケーキミックスとあぶらとさとうをまぜます。
 - たまご2こと牛乳(大さじ3)を入れてまぜます。
- ※好きな人は紅茶パックやリンゴのコンポートをまぜる。



型に入れます。

- 牛乳パックで作った型にクッキングシートを敷きます。
- まぜ合わせた生地を入れます。
- 平らにして上にリンゴのコンポートをならべます。



オーブンで焼きます。

- 170℃で温めたオーブンを準備する。
- 天板にアルミホイルをしいて、生地が入った型をのせる。

※あついでのおうちの人といっしょにしましょう。

- 170℃で35分やく。

※たけぐしをさして、生地がつかなければできあがり。

※あついで、取り出すときはおうちの人といっしょにしましょう。



できあがり！

- 型からはずしてできあがり！ ※みんなでいただきます。

