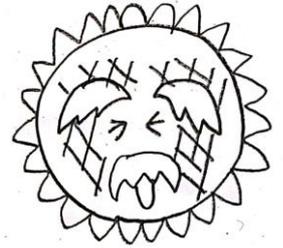




ふなとゆうびん

12がつ28にち

やあ！げんきかな？みんな！ふなわりはかせじゃよ。
はやくねて はやくおきて たのしいせいかつを すごしているか？
はやくねて はやくおきて せいかつの りずむを ととのえよう！



さて げんきにあそぶと おなかがへるね！また おもちがたべたくなるのう…
またまた ふなわり つくってみたぞ！ しょうかいしよう！

おもちを食べることで

かみさまから ちからをもらえる といわれているのじゃ！

『おそうに』 かんさいふう



<ざいりょう> (2にんまえ)

おもち 2こ
にんじん 1/2ほん
だいこん 10cm
かまぼこ てきりょう
みず 800ml
ゆず かわをしょうしょう
わふうだし(顆粒) おおさじ1
しろみそ てきりょう

さといもや とりにくをいれてもおいしくなるぞ
しろみそなので あまめな おそうに！

<つくりかた>

①にんじん、だいこん、かまぼこを たべやすいおおきさに きろう

Point! おはなの かたぬきや かまぼこを くるんと かざりつけしてあげても いいのう！

②なべに みずと わふうだしをいれて にんじん だいこん かまぼこを いれて にこもう！

Point! おや？ ぐつぐつにていると やさいが へんかしてきたぞ!?

③おもちを いれて やわらかくなるまで によう！

Point! やわらかくなったか はしで つついでみよう！

④おもちが やわらかになったら しろみそをとかして おわんにいれよう！

うえに ゆずの かわを きざんで のせると きれいに おいしく なるぞー！

Point! こぼさずに いれられるかな？

おお！みると たべたくなってきたな！おなかが ぐ〜！じゃ！