



# センターだより



第82号 令和3年5月1日発行

晴れ渡った空に、新緑の青葉。すがすがしさを感じる季節になりました。

新型コロナウイルス感染リスクレベルの引き上げに伴い、今月の移動子育てひろばと講座は中止しております。レベルが下がりましたら、また再開したいと思っておりますので、その際は LINE 等でお知らせ致します。なかなか終息が見えない新型コロナウイルス。遠出も出来ず、窮屈な思いをしていられる方もいると思いますが、センターは開館しておりますので、いつでも遊びにおしゃべりにいらして下さい。お待ちしております♪

## おはなし会

今年度初めての講座を、色見総合センターで行いました。月齢の近い2組の子どもさんが参加してくれました！職員が絵本の読み聞かせを始めると、食い入るように見つめて聞いている子や、興味のあるページには近くに来て見てくれる子もいました。おはなし会後は、昼食を食べ、センター内を走り回って遊んでいた子どもさん達でした♪



## 親子でクッキング

今回は旬のいちごを使ったデザートのご紹介。とても簡単なので、ぜひ子どもさんと一緒に作って見て下さい！

### ☆いちごのプチパイ☆



【材料】(3個分)

- ・冷凍パイシート…3枚
- ・卵黄…1個
- ・ホイップクリーム…15g
- ・いちご…3個
- ・粉糖…適量

《準備》 ・オーブンは200℃に予熱しておく。 ・いちごはヘタを切り落としておく。  
・冷凍パイシートはパッケージの表記通りに解凍しておく。

- ① パイシートは円形の型で6個型抜きをする。半分(3つ)を一回り小さい円形の型でくり抜く。
- ② 卵黄を塗り、くり抜いた冷凍パイシートを上にして重ねる。クッキングシートを敷いた天板にのせ、200℃のオーブンで15分焼き色が付くまで焼く。
- ③ 粗熱が取れたらホイップクリーム、いちごをのせる。
- ④ 粉糖をかけて完成☆



※円形の型がない場合はコップなどで代用できます。ホイップクリームだけでなく、カスタードクリームにしたり、チョコホイップにしてもおいしいですよ♪

## ☆カスタードクリーム☆

- 【材料】
- ・卵…1個
  - ・砂糖…80g
  - ・薄力粉…30g
  - ・牛乳…200ml
  - ・バニラエッセンス…3滴

- ① 大きめの耐熱ボウルに卵、砂糖を入れて泡立て器で溶きほぐす。牛乳を2回に分けて加え、都度混ぜ合わせ、薄力粉をふるい入れる。粉気がなくなるまで混ぜたら、バニラエッセンスを加えて混ぜ合わせ、ふんわりとラップをして600wの電子レンジで1分30秒加熱する。
- ② ①を取り出しかき混ぜ、再びふんわりラップをし、600wの電子レンジで1分30秒加熱する。これを3回程もったりするまで繰り返す。