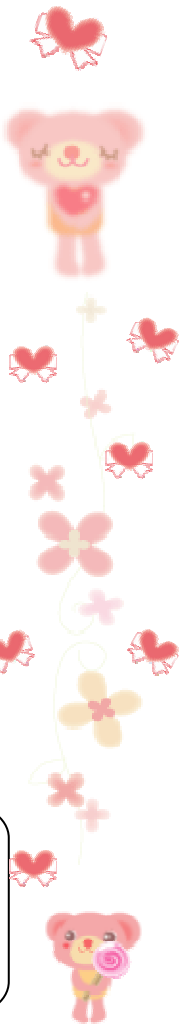


春のレシピ



焼きリンゴ



オーブンから漂うあま〜い香り。
アツアツでいただいてもよし、
冷蔵庫で冷やしても..
粗熱が取れてから
アイスクリームと食べるのがお勧めです!!

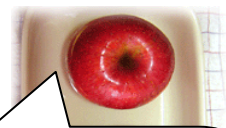
■ 焼きリンゴの作り方 ■

下準備

- 砂糖とシナモンはボール(小さい入れ物)に入れて合わせておく。
- オーブンを 180 にあたためておく。

作り方

- リンゴを洗います。
- 皮の上から、リンゴ全体に竹串で穴を開けます。皮に穴を開けないと破裂します。
- リンゴを横半分にカットして、芯をスプーンなどでくり抜きます。
- リンゴの芯をくり抜いた中に、合わせておいた砂糖・シナモンの半量を詰め、バターを詰めて、残りの砂糖・シナモンを詰めて、あればレーズンをのせ最後にラム酒を穴の中に入れて、半分のりんごを重ねます。



最後に、180 の
オーブンで、
約 30~40 分焼いて
出来上がり!!

初めてオーブンを使うお友達は、おうちの人と一緒につくってネ!

レシピ: 松田 恵



「新学期に読みたい本」



小学生

低学年: オニのぼうやがっこうへいく パーキンス 平凡社
: かっこわるいよだいふくくん 宇治勲 PHP出版
: しろいくまちやいろいくま ペドロヴィック 小峰出版

中学年: 命のおはなし 日野原重明 講談社

高学年: 救出 日本トルコ友情物語 小暮正夫 アリス館

中学生

- オール1のおちこぼれ、教師になる 宮本延春 角川書店
- アモス・ドラゴン ペロー 竹書房

高校生

- だから僕は学校へ行く 乙武洋匡 講談社
- 日本人の知らない日本語 蛇蔵 メディアファクトリー

呆護者

- 子育てハッピーアドバイス 明橋大二 1万年堂出版
- セレブのスマート節約術 白井由姫 祥伝社



選書: 大槻亮治・内藤清華 (学校図書館司書)

