

みんなの美術館

5月は千里小学校のお友達の作品です

Our Museum



書道「林」

最後の一画は、はみ出したり、太くなったりし過ぎないように特に気をつけた部分です。縦の線がちょっと曲ってしまったのが残念ですが、そこ以外は上手にできたと思います。



渡部 ^{はるか} 遥さん (4年)



橘 ^{りな} 里奈さん (6年)

くだものたちがおどろかしそうな世界

イチゴとリンゴが目立つように大きく描きました。光の当たる部分、影の部分を描き分けたところと色コンテを横にして塗ったタッチが工夫したところです。



食生活改善推進員コーナー

～旬の野菜でカンタン料理～

No.156

豆乳プリン 黒糖ソースかけ (簡単手作りおやつ)



【材料】4人分

調整豆乳 200ㇺ・生クリーム 100ㇺ・卵 2個・砂糖 24ㇺ・A (水 80ㇺ・黒砂糖 40ㇺ・ショウガ汁 8ㇺ)

【作り方】

- ① 卵を割りほぐしたボウルに砂糖を加え、豆乳と生クリームでのばします
- ② ①をザルでこしながら、器に注ぎます
- ③ 蒸気の上がつた蒸し器に入れ、弱火で20分加熱します
- ④ Aを鍋に入れて火にかけ、黒砂糖が煮溶けたら③にかけます

【一人当たりの栄養量】 エネルギー 237kcal、タンパク質 5.4ㇺ、脂質 15.7ㇺ、炭水化物 18.4ㇺ、カルシウム 68ミㇺ、鉄 1.5ミㇺ、食物繊維 0.2ㇺ、塩分 0.2ㇺ

■一口メモ■

豆乳を使った優しい味わいのプリンです。ラップをふんわりとかけて、電子レンジで作ることもできます。