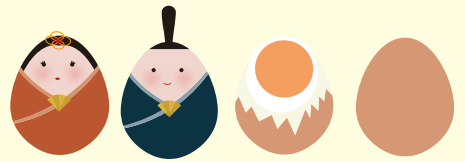


手づくりひなまっりのススメ

今年は手づくりで特別なひなまつり



START

1



たまごの下側をカッターで切り、そっと中身を取り出します。(中身が出てこない時は、ちょっと口で吸うと出てきます) 中身をぬいたら、水で中身をかき洗って、乾かします。

2



おりがみを卵の殻を巻ける大きさに切り、折り紙の裏側にリボンを付けのりで貼る。これが着物になります。

3



たまごの殻をくるむように、②で作った着物を両面テープで貼り付けます。折り紙がたまごの殻より出ている部分ははさみで少し切り、折ります。

たまご雛

とってもなかよし

まんまるおひなさま

●用意するもの

- たまごのから
- おりがみ・リボン (衿用)
- のり
- 両面テープ
- 油性ペン (黒・赤)
- 色鉛筆 (ピンク)
- あきばこ (台座に使用)



4



よく乾いたらペンで顔を書き、飾り等をつけ、あきばこに雛人形をくっつけて完成です。お好みで家にある包装紙や布を使ってオリジナリティを出してみましょう。

ひしもち寒天

トリプルミルクの
もちもち寒天

●用意するもの

- タッパー (190×130)
- ①いちごミルク寒天
寒天粉末14g 牛乳200cc
いちごジャム大さじ4 水溶き片栗粉小さじ2
- ②牛乳寒天
寒天粉末14g 牛乳200cc
砂糖80g 水溶き片栗粉小さじ2
- ③抹茶ミルク寒天
寒天粉末14g 牛乳200cc 抹茶粉末大さじ1
砂糖50g 水溶き片栗粉小さじ2

START

1



小鍋に牛乳 200 cc寒天 14g を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にし寒天が完全に溶けたら、いちごジャムを加えよく混ぜ、火を止め水溶き片栗粉を加え混ぜたら、容器に移して冷蔵庫で冷やし固めます。

2



完全に①の寒天が固まったら、2層目になる牛乳寒天を作ります。牛乳 200cc①同様に溶かし、沸騰したら砂糖80gを加えよく混ぜ、火を止め水溶き片栗粉を加え混ぜ、容器に移して冷蔵庫で冷やし固めます。

3



抹茶ミルク寒天を作ります。牛乳200ccが沸騰したら砂糖50gを加えて弱火にし寒天が溶けたら、抹茶粉末大さじ1を加えて混ぜ、火を止め水溶き片栗粉を加えて混ぜ、容器に移して冷蔵庫で冷やし固めます。

4



完全に冷え固まったら、形が崩れないようにやさしく容器から取り出し、お好みの大きさのひし形に切り取ります。