

クリスマスケーキ作り

高山優希乃



1. どうしてケーキを作ったの？

- ・クリスマスイブに、ケーキを作って食べることにしました。
- ・作りながら、ふしぎに思ったことや、気がついたことをまとめてみました。

2. ざいりょう



- ①卵3こ ②さとう90グラム ③こむぎこ90グラム
- ④牛乳60グラム ⑤サラダあぶら30グラム ⑥バターすこし
- ⑦いちご ⑧バナナ ⑨クッキー ⑩チョコペン

クッキングシート、ケーキのかた、あわだてきをつかいました。

3. 作り方（クックパッドをさんこうにしました）

- ① 卵をらんおうとらんぱくにわけて、らんぱくだけ10分くらい
れいとうこでひやしておく
- ② らんおうに、さとう、サラダあぶら、牛乳、ふるった
こむぎこををませる
- ③ ①でひやしたらんぱくと、さとうをませで、あわだてて、
メレンゲをつくる
- ④ ③のメレンゲと、②のらんおうをませる
- ⑤ かたにながしこんで、170度のオーブンで40分やく
- ⑥ なまクリームをあわだてて、ケーキにぬりながら、くだもの
をかざりつけする
- ⑦ クッキーとチョコペンでかざりつけをしてかんせい

<弟たちといっしょにつくりました>







4. 気づいたこと・はじめてしたこと

- ・ ケーキ型の大きさによって、ざいりょうのりょうがちがうのを
した。
- ・ グラム、直径（cm）など、算数の言葉が出てきた。
- ・ オープンからケーキを出して、ポンとおとしたら、ケーキが
しぼんで、ちょうどいい大きさになった。
- ・ たまごのきみをさとうとまぜあわせるとき、ちゃんと白っぽく
なるのか気になっっていたが、ちゃんと白っぽくなった。

おわり