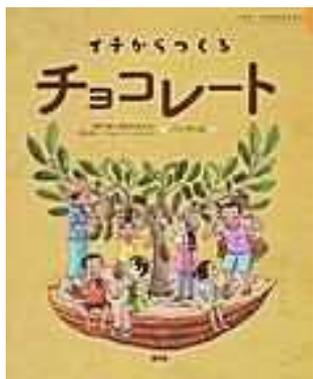




## じかん おやつ時間はまだかな？



いちばん  
一番好きなおやつはなあに？自分で作るのも楽しいね。  
おやつ時間が待ち遠しくなる本をしょうかいします。



### 『イチからつくるチョコレート』

APLA/編 オルター・トレード・ジャパン/編  
バン チハル/絵 (農山漁村文化協会)

あまいかおりと口どけがみりよくのチョコレート。どんなふうにつくられているか知ってる？原りょうのカカオの育て方や、チョコレートが生まれたれきしを知ると、おいしさのひみつが分かってきます。

### 『魔法のシュークリーム』

岡田 淳/作・絵  
(BL出版)

悪い魔法ののろいをとく方ほうは、いつもの100倍の大きさのシュークリームを食べること！



### 『おまたせクッキー 友だちとたのしいおやつ!』

パット=ハッチンス/さく  
乾 侑美子/やく (偕成社)



おやつ時間に友だちが遊びに来たよ。でも、人数がどんどんふえてきちゃった。クッキーの数は足りるかな？

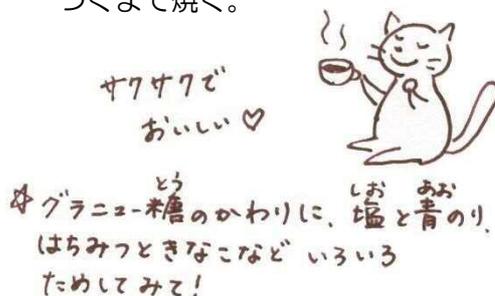
## かんたんラスク

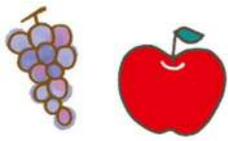
～ おうちの人といっしょにつくってね～

材料 (4人分) ・食パン…2枚 ・バター…10グラム ・グラニュー糖…小さじ2

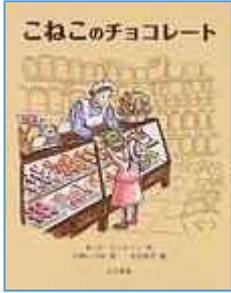
◇つくりかた◇

- ①食パンを6等分に切ってクッキングシートを敷いた皿にのせる。
- ②①を電子レンジで片面1分30秒から2分くらいずつ加熱する。
- ③②のパンにバターをぬり、グラニュー糖をかけてオーブントースターで色づくまで焼く。





# もっと食べたいな



## 『こねこのチョコレート』

B. K. ウィルソン／作

小林 いづみ／訳

大社 玲子／絵

(こぐま社)

4さいの女の子ジェニーは、弟のたんじょうびプレゼントを買いました。それは、こねこのかたちをした8こ入りのチョコレートです。

その夜、ジェニーはそのチョコレートが食べたくて、ねむることができません。ついにひとつ食べてしまいました。なんておいしいんでしょう。ジェニーは、のこりのチョコレートも食べたくなくなってしまいます。

これは、「ブラックベリー・フル」という、おいしいデザートデザートの4つの時代時代のものがたりです。時代によって、作る時の道具道具や、家ぞくかぞくのようすが変わっていきます。300年前には、どうやって生クリームなまクリームをあわ立てあわだてていたのでしょうか。4つの時代をじっくり見くらべると、きっといろんなことが見つけられますよ。

## 『300年まえから伝わる とびきりおいしいデザート』

エミリー・ジェンキンス／文

横山 和江／訳

ソフィー・ブラッコール／絵

(あすなろ書房)



## 『王さまのアイスクリーム』

フランセス・ステリット／ぶん

光吉 夏弥／やく

土方 重巳／え

(大日本図書)

昔ある国の王様は、3時のおやつに、つめたいクリームをおのぞみでした。コック長は、クリームを氷でひやしていましたが、王様はもっとつめたくすると言います。でも、いい方ほうが思いつきません。ある日、3時におくれそうになり、急いでクリームの入ったカンを氷の上で転がしてみると、ふしぎなことが起きました。



## 『わかったさんのこんがりおやつ』

寺村 輝夫／原文

永井 郁子／企画・構成・絵

(あかね書房)



## 『和菓子のほん』

中山 圭子／文

阿部 真由美／絵

(福音館書店)



どくしょしゅうかん

## 読書週間 10/27 (火) ~ 11/9 (月)

どくしょ

読書も

たの

楽しい

じかん

時間も

読書も おやつも 楽しい時間になりますように

