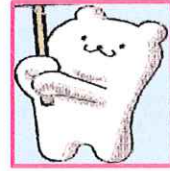









# 親子でおやつをつくろう！

て 手づくりスコーンを作りたいと思います。  
 ひつよう ざいよう しつもん こた 必要な材料や質問に答えられるかな？



- 問1 小麦粉には3つの種類（①薄力粉・②中力粉・③強力粉）があります、  
 スコーン、クッキーをつくる時は、どれを使う？
- 問2 はちみつは（①すすめばち・②みつばち・③あしながばち）  
 どの ハチが集めているのかな？
- 問3 麴とは米などに、コウジカビなどを混ぜて発酵させたものです。  
 では、大豆の発酵食品は何でしょうか？
- 問4 ベーキングパウダーを使うと どうなるのかな？
- 問5 食用油にはたくさんの種類があります、お家で使っている油を調べてみて？
- 問6 砂糖は何からできているか知っていますか？（2つこたえましょう）

## 答え

- 問1 ①薄力粉：クッキー・スコーンを作る時につかいます  
 （②中力粉は主にケーキのスポンジ、天ぷらなどを作る時・③強力粉は主にパンを作る時。）
- 問2 ②みつばち  （・すすめばち  ・あしながばち 
- 問3 納豆
- 問4 ふくらむ（ベーキングパウダーも重曹もふくらませることができます）
- 問5 調べましたか？
- 問6 砂糖の2大原料は さとうきび と てん菜（かぶや大根に似ているけど  
  ほうれん草の仲間です）

# スコーン・厚焼きビスケット・クッキーをつくろう！

バター・卵を使わなくても おいしい♡一度に3種類のおやつが作れちゃいます！

## (材料)

- A ・<sup>じこな</sup>地粉 200g (代用品：薄力粉) ・ベーキングパウダー8g (小さじ2)
- B ・<sup>なたねあぶら</sup>菜種油 70g (代用品：サラダ油) ・てんさい糖シロップ40g (代用品：はちみつ)
- ・<sup>しおこうじ</sup>塩麹 小さじ2

## (作り方)

1 Aをボールに入れて、手でグルグルまぜる



2 1のボールに菜種油を一度に加え、手ですり合わせて、ポロポロになるまで粉に菜種油をまぜていく



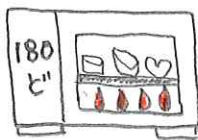
3 てんさい糖シロップ、塩麹を加え、ゴムベラでざっくり切るように、生地をまぜひとまとめににする。

※粉っぽさが残るようなら油を少し足す、ベトベトするようなら粉をすこし足して調整する

4 まな板にラップをしき、生地をのせ、スコーン・厚焼きビスケット・クッキーとすきな形にする。(チョコ・くだものなどでトッピングしてもいいです)

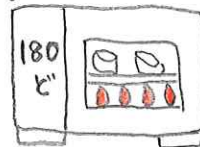


5 180度に予熱したオーブンで15分焼き、薄いクッキーは取り出し、厚くしたスコーンビスケット等はそのまま8分ほど焼く。

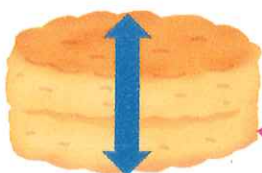


15分

⇒ 薄いクッキーは  
とりだす



厚いのは、そのまま8分



厚みのある  
スコーン等は  
15分+8分ほど  
焼きます

生地に塩麹を入れるので、日にちが経っても、うま味が増えておいしくなります。



レシピ提供：川上香先生

(野沢公民館)