

かぞくと いっしょに 「チョコバナナ」



おいしい チョコバナナを つくってみましょう。
けがや やけどをしないで かんせいさせようね。(あぶないところは おとな
のひとにてつだってもらいましょう。)
チョコレートが あたたまると どうなるか ひやすと どうなるのか みて
みましょう。

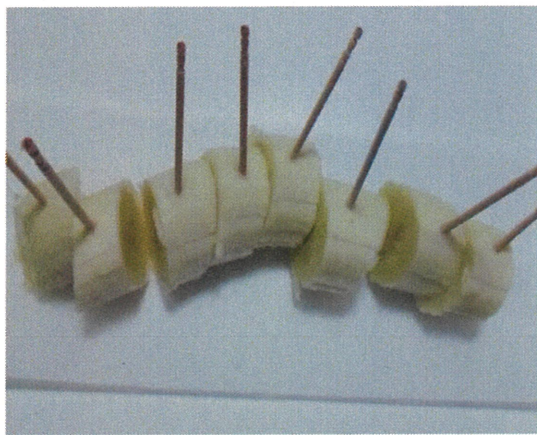
<つかうもの>

ざいりょう バナナ 1ぼん ブラックチョコレート 1まい
カラスプレー

どうぐ まないた ほうちょう ボール つまようじ
クッキングシート
※ ほうちょうは あぶないから きをつけよう

クッキングのまえには てを
きれいに あらおうね。





- ① バナナを れいぞうこで ひやす。
ひとくちサイズにきって
つまようじ をさす。

おさらに クッキングシートを
しいておく。



- ② チョコレートを ちいさく わり、
ゆせんに かける。

※ゆせん・・・お湯を入れたなべやボ
ウルに、材料を入れた一まわり小さい
ボウルを入れて温める方法。

「ゆせん」すると、チョコレートは
だんだん とろとろしてくるよ。



- ③ バナナに チョコレートを つけて
クッキングシートの うえに ならべる。
カラースプレーをかけて カラフルに。

れいぞうこで 30ぷんくらい
ひやしたら できあがり。
とろとろしていた チョコレートが
かたまって いるよ。



<やってみよう>

チョコレートをかける ざいりょうを かえてみよう

○バナナを きらないで まるごと

○いちご

○マシュマロ

チョコレートのうえに かざるものを かえてみよう

○アーモンド

○こなざとう

○まっちゃ