小学校高学年（5・6年生）～中学校

冷凍庫を使わない手作りアイスクリーム

冷凍庫に入れなくても、20分間振っているとおいしいアイスクリームができるよ。でも、一人で20分間振っているのは、意外と大変。家族を誘って、楽しく作ろう。

用意する物

- □缶詰等の空き缶
- □バスタオル
- □ヘアゴムか輪ゴム
- □計量カップ
- □割り箸か泡立て器
- □ラップ
- □ガムテープ
- □フリーザーバッグ（Lサイズ）
- □卵１個
- □生クリーム75ml
- □牛乳150ml
- □砂糖30g（大さじ3）
- □バニラエッセンス数滴
- □氷１kg
- □塩300g
- □軍手

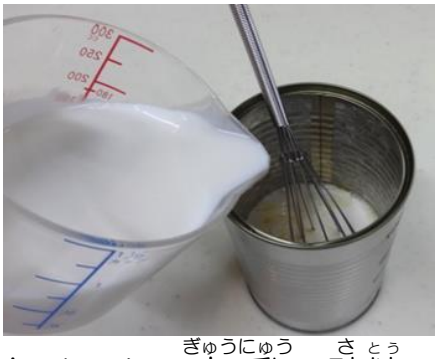
準備

缶を洗うとき指を切らないよう気を付ける。ふたは、できるだけ平らにする。ふたをタオルにはさんで指で押すと形を整えやすい。

バスタオルは、正方形になるように折りたたんでおく。

作り方

1　卵を缶に割り入れ、ときほぐす。

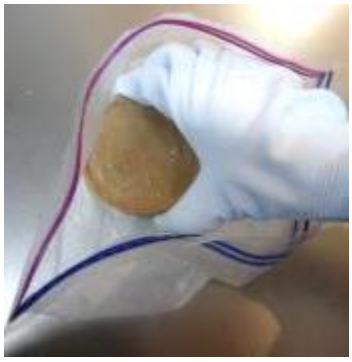


2　生クリーム、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを加える。液は缶の３分の２以上にならないようにする。

3　缶にラップを二重にかけ、余分な部分を切る。缶のふたをラップの上に乗せ、上からガムテープでしっかりと閉じる。缶の側面もガムテープをまく。

4　フリーザーバッグに缶を入れ、そこに氷を入れる。さらに、上から塩を入れ、しっかりと閉じる。準備しておいたバスタオルの中央にフリーザーバッグを置き、バスタオルでくるみ、ゴムでしばる。

5　20分間、まずは振り、疲れてきたら転がす。



6　缶がとても冷えているので、軍手をして取り出す。(-15℃になることもあるよ!)

さあ、試食しよう！

＜豆知識＞

これは、明治時代の初めにできた日本初のアイスクリーム屋さんの作り方と、仕組みが同じなんですよ！

氷の代わりに、雪をぎゅっとつめてもできます。あえて、このような作り方をしてみると、アイスの味も特別になるかも!?