知的能力を伸ばす『おうちでクッキー』

ママのまねっこしてみたい！ パパと一緒にやってみたい！

子どもたちが伸びるときに一番大切なのは「やってみたい！」という意欲です。逆に言えば、「やってみたい！」は、子どもの力が伸びる大きなチャンスです。無理のない範囲で、「子どもが楽しめる状況」を演出してあげてください。お菓子づくりには、様々な感覚や遂行機能（物事を計画し、順序だてて実行する機能）を必要とし、楽しみながら子どもの心を豊かにし創造力を育めます。全ての工程ができなくても、一つでも一緒にできることを取り入れていただければと思います。また、クッキーづくりは一つの例ですので、お子さまに合わせたお菓子づくりでも良いです。

材料

バター or マーガリン	50g
砂　糖	35g
たまご	1個
小麦粉	180g
バニラエッセンス	少々

1 子どもと計量カップや計りで量を量ってみよう！ ボウルにバターを入れ、泡だて器でクリーム状になるまで練り混ぜる



数字や目盛を見て量を確認することで判断力・集中力を育めます。ボウルを押さえる手と、かき混ぜる手の左右別々の動きを必要とします。中身がこぼれない様に注意しながら、どんどん混ざっていく、出来上がっていく様子を見て判断力・分析力を育めます。

※最初にバターは常温に戻し、小麦粉はふるっておきます

2 砂糖を加えて、よく混ざったら卵を割り入れて再度よく混ぜる



卵を割る力加減や、卵を押さえる指や開く指で、指先の動きと力加減の感覚・調整が育めます。

※バニラエッセンスがあるとここで入れる

3 小麦粉を2、3回に分けて加え、ゴムベラなどでさっくり混ぜる



②に小麦粉を2、3回に分けて加え、ダマにならないように子ゴムベラなどでさっくり混ぜる。ひとつにまとまればOK！！

4 オーブンを180℃に予熱しておく



料理に時間がかかる事や、段取り・効率よく作ることで出来る手順などが学べます。

5 麺棒で厚さ5ミリ程度に伸ばし、好きな型抜きをする



力の調整や、力を加える方向、好きな形にすることで自主性や選択して行う工程を楽しく学べます。

6 オーブンで20分焼く



オーブンシートをひいた天板に少し間隔をあけて並べ、あらかじめ180℃にしておいたオーブンで20分焼く。

7 うっすら焦げ目がついたら 完成



焼き加減はオーブンによって異なりますが、15分すぎたあたりから様子をみつつ、うっすら焦げ目がついたら完成です！