



わたしの親子くらし

子どもと
いっしょに
チャレンジ!

親子で楽しむバレンタイン♪

もうすぐバレンタイン。組合員の投稿レシピを参考に、親子くらしメンバーが子どもといっしょに作ってみました! 簡単でかわいくて、大量に作ることもできるレシピです。

チョコパイ

ワックスペーパーの
袋などに入れて冷凍パイシートを型抜きして、パイの間に
板チョコをはさんで焼くだけ。(寛ちゃんママさん)

作り方.

材料. パイシート1枚、板チョコ1枚、卵黄1個

1. パイシートをうすくのばし、型抜き後、卵黄を塗る。
2. 半分のパイシートに板チョコをのせ、残りを上にかぶせ、フォークで端を押さえて閉じる。
3. 200度のオーブンで約10分焼く。

ぶつくり焼けてきて、
わくわく

マシュマロクランチ

オープンが
なくてもできる!

チョコレート溶かして、コーンフレークやマシュマロと固めたものは、簡単に作れます♪ (domdomさん)

作り方.

材料. (縦横各2.5cm×厚さ1.5cm 約30個分)
バター50g、板チョコ2枚、マシュマロ80g、
コーンフレーク80g

1. バターを電子レンジで20秒ほど温めて溶かし、熱いうちに砕いた板チョコ、マシュマロを混ぜる。(固い場合は10秒ほどレンジで温めて)
2. ①にコーンフレークをざっくりと混ぜ合わせ、クッキングシートにのばす。
3. 粗熱がとれたら冷蔵庫で固め、ひと口大に切り分ける。

まぜまぜ



チョコマフィン

うちの娘は、しっとりチョコカップケーキを作ります。
ボリュームもあり、見映えもよく喜ばれますよ。(あま子さん)

作り方.

材料. (直径5cmのマフィン型 約10個分)
ホットケーキミックス100g、マーガリン20g、
花見糖20g、卵1個、牛乳120cc、板チョコ約60g

1. マーガリンと板チョコはそれぞれレンジで溶かす。
2. ボウルに、材料を入れて混ぜる。
3. 型に入れて、190度のオーブンで約25分焼く。

好んでマシュマロを
加えてもデコレーション
して袋に入れてもっと簡単!
プチャレンジチョコと少量の牛乳を
溶かして、スプーンに
流し入れる袋をかぶせ、マスキング
テープでとめて市販のクッキーに
チョコペンで好きな
模様を描くだけ!ポテトチップスに
溶かしたチョコを
ディップ!チョコが苦手な人に
おすすめレシピ

飴を溶かして使う /



「ステンドグラスクッキー」

レシピはだいたいこログに

だいたいこログ 検索

さっぱりいちご味 /



「コロコロいちごラスク」

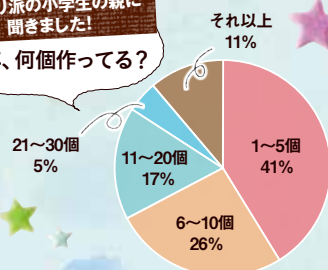
みんなの声!



小学生親子のバレンタイン事情

バレンタインは、チョコを贈る側も受け取る側もワクワクそわそわ。どんな気持ちでプレゼントを選んだり作っているの? 受け取った側はどんな気持ちなの? 組合員に聞いてみました!

手作り派の小学生の親に聞きました!
毎年、何個作ってる?



毎週オンラインアンケートより。
バレンタインチョコを手作りしている64名の回答。

贈るときポイント

衛生面が心配なので、たくさん配る友チョコは手作りせずに市販のものを詰める。
(さくまじんさん)

箱を開けた瞬間の小さなサプライズが演出できるよう工夫♪たとえば部活をしている子には、みんなで食べくなるスティックケーキにするなど、相手をワクワクさせられるように。
(くっく船長さん)

相手の好みやアレルギーなどには気をくばっています。
(ケイキャットさん)

崩れたり割れたりしないように、ラッピングの際に空気を入れるなど注意しています。
(mikarsmさん)

たくさんの友だちとチョコを交換するので、かさばらないように小さめのお菓子にします。
(びゃちおさん)

衛生面に気を付けます!
(バグ大福さん)

子ども同士だと誰にあげたかわからなくなってしまうこともあるので、「○○ちゃんへ」など名前を書くようにしています。
(くまのこうふさん)

もらった人の気持ち

手作りのフォンダンショコラを頂いて親子で感動! 頑張ってくれたんだなあと涙が出ました。
(ともかんゆうさん)

1年生の息子がお手紙つきのかわいいチョコレートもらいました。人生最大のモチ期ではないことを祈りますが、喜びの写真を撮りました♪
(ヒロシマコさん)

姪っ子がくれたチロルチョコレート。お小遣いの範囲で準備してくれた気持ちがいっぱい♪
(ふじさん123さん)

やはり手作りのチョコレートは印象深い。形が崩れたり、失敗していても、微笑ましいです。
(こかげのいえさん)

市販のお菓子でも、かわいくラッピングしてあるのはうれしそう♪
(とんのママさん)

ちょっと困ったこと

明らかに添加物が多い物は困るかな。
(cat-miuさん)

かわいい手作りチョコを頂いてうれしいのですが、息子はチョコや甘いものが苦手…。
(hanafurahanaさん)

息子がむき出しのチョコを持って帰ってきたのは少々困りました。友チョコらしく大量に作ってラッピングもなく…衛生的に少し心配。
(pal.0さん)

相手の好みを知っておけるといいですね

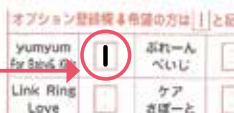
作るときも贈るときも衛生面に気をつけよう!

乳幼児ファミリー向け『わたしの親子くらし』は、オプションカタログ“yumyum”で読めます!

「junior版」と併せて読みたいという方は、この機会にぜひオプションカタログ『yumyum For Baby&Kids』をご登録ください。

注文用紙の場合

注文用紙の表面にある「オプション登録欄」の「yumyum For Baby&Kids」数量欄に「1」と記入してください。



インターネット注文の場合

ログイン後、買い物カゴをクリック。「注文確認へ進む」ボタンをクリックし、ページ下部にある「カタログの変更・OCR注文用紙のお届け選択の変更」欄で登録ができます。

※「タペタ」に切り替えられた場合はカタログが配付されません。ご了承ください。

『わたしのママくらし』
『わたしの親子くらし』
全ステージの
バックナンバーが
webで見られます!

