

## 6月のレシピ えだまめチーズスティック



**巧緻性を育む**  
 ✓つまむ  
 ✓たたむ  
 ✓巻く  
 ✓塗る

届けたい  
五感

**味覚**  
美味しさ

**嗅覚**  
焼ける時の香りの変化

**視覚**  
枝豆の彩り

**触覚**  
枝豆を出す時の指の感覚

### 材料とお道具

	材料名	分量	単位
2人分 (4本)			
1.	枝豆	15-20	房
2.	春巻きの皮	2	枚
3.	海苔	1/2	枚
4.	とろけるスライスチーズ	2	枚
5.	オリーブオイル	大さじ1	
6.	小麦粉	小さじ1	
7.	水	小さじ2	



**【準備いただきたいお道具】**

- オーブントースター
- アルミホイル
- トースター用バット
- まな板 (作業台)
- はけ
- ゴミ袋

※ 手や周りが汚れるので「おしぼり」と「台布巾」もご用意ください。





## 2.はるまきのかわでつつむ



のりをおく



チーズをおく



えだまめを10こおく



ぬる



のりをもってたたむ



まるめてつつむ

5

## 3.あぶらをぬってからトースターで焼く



トースターで  
10分くらい焼く



できあがり

