



あおむしが好きなアイスクリームを作ろう！

～はらぺこあおむしプロジェクト Part8～

前回のアイスクリーム作りでは「かたい」「かちかち」「こんなんじゃない」とアイスクリームの硬さを知った子どもたちでした。やわらかいアイスクリームを目指して今日は氷と塩を使った方法でアイスクリーム作りをしました♪

①アイスクリームを作ってみよう！

材料を入れた袋を氷の中で揉みました



次、かわって～



1、2、3、4・・・

冷たい！
手が赤くなっちゃっ



アイスクリームの作り方

【材料】(2人前)

- ・牛乳 75cc
- ・生クリーム 75cc
- ・砂糖 大さじ1

- ・塩 大さじ6
- ・ジップロック中
- ・ジップロック大
- ・氷 20個ほど

【作り方】

- ①ジップロック(大)に氷と塩を入れ、塩が混ざるように軽くもむ。
- ②ジップロック(中)に牛乳、生クリーム、砂糖を入れてしっかり閉じ、①に入れる。
- ③外側の袋もしっかり閉じ、5分ほど袋を振ったり、もんだりする。
- ④塩が入らないように注意しながらアイスクリームを取り出すと完成!!

②アイスクリームを食べてみよう！



お部屋がし～んと
静かになるほど
夢中で
アイスクリームを
味わっていました！



③サークルタイムで気持ちを伝え合おう！

どんな気持ちになった？

「おいしかった！」 「冷たかった」

「なんか、アイス食べたら寒くなった」



味はどうだった？

「ケーキと同じ味がした」

「すっぱい味がした」

「牛乳の味がした」

「バター」の味



発見！

「こないだと違ってやわらかかった」

「とろとろでやわらかかった」

「ふわふわしとった」

あおむしが食べていたアイスクリームは
きっと「やわらかい」だね！

