



小麦粉粘土を作ってみませんか

小麦粉粘土は、何でも口に入れてしまう小さなお子さんも安心して遊べる粘土です。ぜひ親子で楽しんでみましょう。（アレルギーのあるお子さんは事前に病院へご相談ください）

粘土の材料

- 小麦粉・・・子供1人当たり、300g～500gくらいが目安
- 塩・・・少し（入れると傷みにくくなります）
- サラダ油・・・ほんのひと垂らし
- 水・・・適量



※道具として、大きめのボール、レジャーシートがあるといいですね！

- 1、ボールに小麦粉を入れ、塩、サラダ油を加えて軽く混ぜます。
- 2、硬さを見ながらボールへ少しずつ水を入れていきます。
水を入れすぎてしまうことが多いので、少し小麦粉を残しておくとか後で硬さを調節しやすいです。
- 3、よくこね、耳たぶの柔らかさになれば出来上がりです！

☆色粘土を作ろう

色の粘土が欲しい時には食用色素を粘土に混ぜて練ります。
練るときに手に色がつきますが、洗えば落ちます。
色の具合をみて調節してください。合成着色料を使いたくない場合は、こんな家庭にある食品で色をつけましょう。

ピンク・・・梅酢の赤
緑・・・粉末緑茶

黄色・・・ターメリック（うこん）
茶色・・・インスタントコーヒー

☆保存方法

繰り返し使う時はチャック付きの袋に入れるか、サランラップにピッタリ包み冷蔵庫で保存しましょう。汚れがひどくなったり、臭いが変わってきた時には新しいものに作り変えてください。使わないときは冷凍保存しておくとか解凍して使うことができます。平たく、薄くすると解凍しやすいですよ。解凍する際は自然解凍します。

※乾燥して硬くなった粘土は、ラップにこぼれない程度の多めの水と、硬くなった粘土を一緒にして包み、1日ほど置きます。あとは遊べるほどの柔らかさになるよう水を少しつけて調節してください。

大葉明太ささみ春巻き



- 春巻きの皮・・・10枚
- ささみ・・・5本
- チーズ・・・適量
- 明太子・・・2腹くらい
- 大葉・・・10枚
- 塩こしょう・・・少々



- 1、ささみは筋をとり、半分に切って全部で10切れになるようにする。明太子は皮をとってほぐしておきます。
- 2、春巻きの皮の上に大葉→ささみ→塩こしょう→チーズ&明太子の順でのせて巻きます。大葉は表を下にするときれいです。
- 3、フライパンに油を2センチ程入れて揚げていきます。
火は通りやすいので程よくキツネ色になればOKです。
- 4、そのままでもポン酢をつけても美味しいですよ。

♪揚げているとチーズが出てくることがあるので、チーズはなるべく中央に置いておいた方がBetter！

リフォーム現場情報！

B E F O R E

A F T E R



地域の水洗化にともない、トイレをリフォームしました。
従来の簡易洋式便座とくらべて、座ったときの足元のスペースにゆとりが出来たので、快適にご利用いただいています。

新しい の家造り

すなわちそれは古き良き時代の
日本の家造り（棟梁のいた時代）

皆様の家造りを
サポートする場所



株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>