



2月号  
年少  
通信

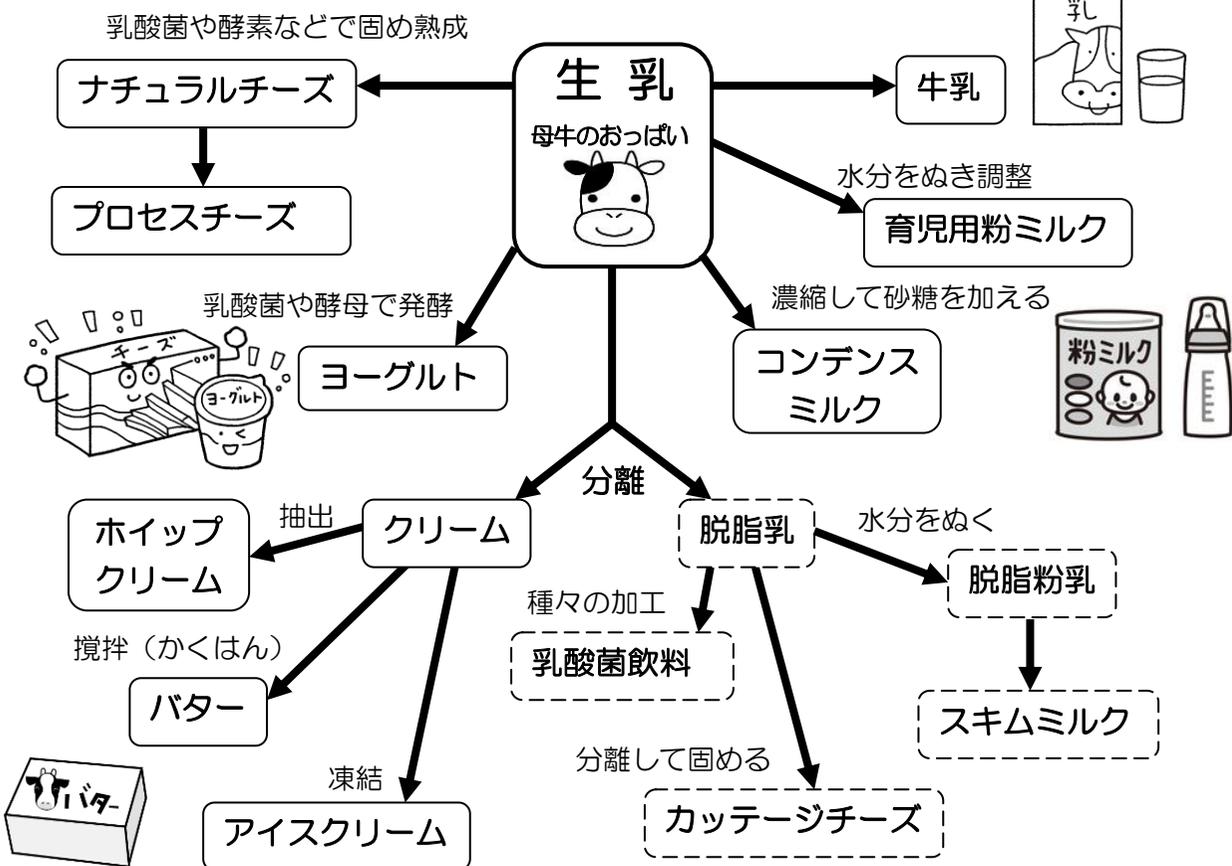
# キッチンラボ

今月は生乳から作られるものをたくさん探したね！『生乳ってなんだったかな？』  
生乳は、“母牛のおっぱい”で、“牛乳のもと”だったね！ たくさん発見できたかな？  
次回は年中でお会いしましょう！ たくさんのご協力ありがとうございました！

## 年少組『ミルクのだいぼうけん！』

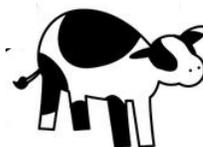


生乳から作られているもの

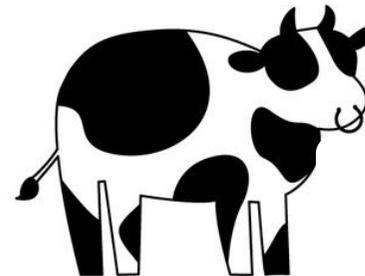


キッチンラボ・クイズ

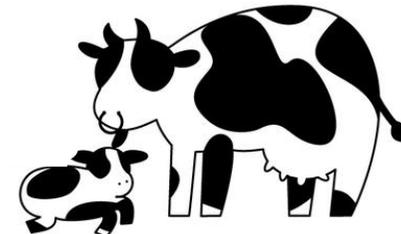
牛乳のもとになる『生乳』はどの牛からとれるの？



① こどものうし



② おとうさんのうし

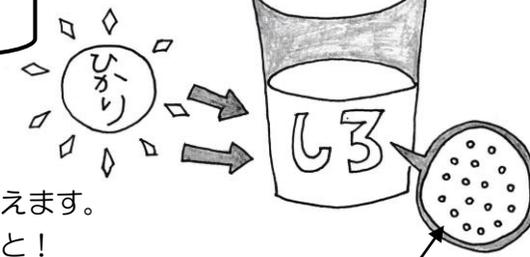


③ あかちゃんがいる  
おかあさんのうし



ミルクはなぜ白いの？

ミルクの中には、「たんぱく質」と「脂肪」という小さな粒がたくさん入っています。この小さな粒に、光が当たると、白く見えます。お水でできている雲や雪が白く見えることと同じこと！  
白い粒を固めて取り出す（分離する）と・・・なんと！「カッテージチーズ」ができたね！  
固めるのに今回はレモン汁を使いました。酢を使っても出来るよ！



水に溶けない「たんぱく質」と「脂肪」の小さな粒



## 『グラタン』家で作ってみよう

～子ども調理のポイント～

- ・マカロニは湯がいた後、くっつかないように、オリーブ油（分量外）を少しかけておこう！
- ・エビはしっぽまで取っておこう！
- ・ネギやエビはキッチンバサミで切ってもいいよ！
- ・上新粉と牛乳は、投入する前にもう一度、よくかき混ぜよう！
- ・マカロニを入れた後、上新粉と牛乳を混ぜたものを入れて、とろみをつけよう！
- ・焼き加減は、家のオーブンの種類に合わせてね！

キッチンラボ・クイズ

答え…③

赤ちゃんがいる母牛

牛乳のもととなる

『生乳』は子牛を育てるために母牛が出すものです。子牛を産むと乳がしぼれるようになります。