

宿題 1 レシピ

1. 材料と準備について

提出期限 7月28日(火)

JEC 小学校 A チーム

株式会社 ジュニアエコノミーカレッジ

担当者

カレン

商品名

出店屋さんよりもおいしいチョコバナナ♪

どんなもの？

わかりやすく
説明してね。

バナナにチョコをとかしてかけたもの

材料

バナナ、製菓用チョコ、わりばし
トッピング (カラースプレー・チップチョコ)

使う道具

ガスコンロ	1 台	2 台まで申し込めるよ。 電気を使う量が 1,500W をこえると ブレーカーが落ちます。
オーブントースター	台	
ホットプレート	台	
その他 ()	台	

保存方法

クーラーボックスに入れて冷やしておく。

下ごしらえ

どちらかに○をつけてね。

1. する

②しない

下ごしらえをする場合は
指定された調理室で！

宿題 1 レシピ

2. 作り方と手順について

記入例

JEC 小学校 A チーム

株式会社 ジュニアエコノミーカレッジ

担当者

カレン

Step1 商品の作り方をくわしく順番に書いてください。

Step2 手順の中で「加熱する作業」(焼く、煮るなど)がある場合は時間の目安を
書いてください。

手順

説明

時間の目安

①

チョコレートを湯せん (50～60℃) して
よくとかす。

20 分

②

とけたチョコレートをなめらかになるまで
ヘラでよくかきまぜる。

分

③

バナナの皮をむいて、わりばしをバナナの
タテ方向につきさす。

分

④

バナナにチョコをかけ、トッピングをつけ
てからクーラーボックスで冷やして固める。

分

⑤

分

⑥

分