

しおこむぎこねんど  
塩小麦粉粘土のオーナメントづくり

かざって  
楽しもう!

<p>&lt;道具&gt;</p> <p>☆ボール                      ☆めんぼう</p> <p>☆軽量カップ(200cc)      ☆ストロー</p> <p>☆はし                         ☆かたぬき</p> <p>☆大さじ、小さじ         ☆天板</p> <p>☆クッキングシート       ☆ひも</p>	<p>&lt;材料&gt;</p> <p>☆こむぎこ    カップ1    ☆食用色素    あか    あお</p> <p>☆しお         大さじ1                      きいろ</p> <p>☆水            50cc</p> <p>☆油            小さじ1~2(5cc~10cc)</p>
<p>1. しおを水にとかしてから小麦粉にいれる。</p>  <p>油をいれてはしでまぜる。まとまったらねんどのできあがり!</p>	<p>5. ストローでひもとのおすあなをあける。</p> 
<p>2. ねんどに、いろをつけよう!</p> <p>食用色素は耳かき1杯程度いれてこねてまるめる。乾燥しないようにラップでつつむ。</p> 	<p>6. 色のねんどでかざりをつける。ねんどをまぜるとみどりいろやオレンジいろもつくれます。</p> 
<p>2. しろのきじをめんぼうでのばす。わりばしを左右におくとあつまかちょうどよい。</p> 	<p>7. オープン 130℃で、40分焼いて乾燥させる。</p> 
<p>4. かたぬきをする。</p> 	<p>8. ひもを通して、つるしてかざろう。(1カ月くらいかざれます。)</p> 