

小学校高学年（5・6年生）～中学校

# 冷凍庫を使わない手作りアイスクリーム

冷凍庫に入れなくても、20分間振っているとおいしいアイスクリームがで  
きるよ。でも、一人で20分間振っているのは、意外と大変。家族を誘って、  
楽しく作ろう。

## 用意する物

- |                                      |   |                                   |
|--------------------------------------|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 缶詰等の空き缶     | <input type="checkbox"/> バスタオル          | <input type="checkbox"/> ヘアゴムか輪ゴム |
| <input type="checkbox"/> 計量カップ       | <input type="checkbox"/> 割り箸か泡立て器       | <input type="checkbox"/> ラップ      |
| <input type="checkbox"/> ガムテープ       | <input type="checkbox"/> フリーザーバッグ（Lサイズ） |                                   |
| <input type="checkbox"/> 卵 1個        | <input type="checkbox"/> 生クリーム 75ml     | <input type="checkbox"/> 牛乳 150ml |
| <input type="checkbox"/> 砂糖30g（大さじ3） | <input type="checkbox"/> バニラエッセンス数滴     |                                   |
| <input type="checkbox"/> 氷 1kg       | <input type="checkbox"/> 塩300g          | <input type="checkbox"/> 单手       |

## 準備

缶を洗うとき指を切らないよう気を付ける。ふたは、できるだけ平らにする。ふたをタオルにはさんで指で押すと形を整えやすい。

バスタオルは、正方形になるように折りたたんでおく。



## 作り方



1 卵を缶に割り入れ、ときほぐす。



2 生クリーム、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを加える。液は缶の3分の2以上にならないようにする。

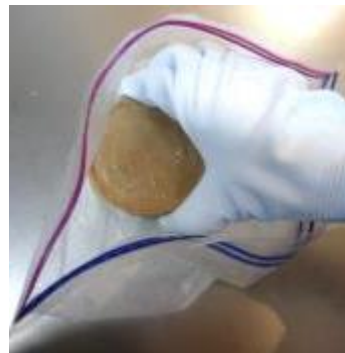


3 缶にラップを二重にかけ、余分な部分を切る。缶のふたをラップの上に乗せ、上からガムテープでしっかりと閉じる。缶の側面もガムテープをまく。

4 フリーザーバッグに缶を入れ、そこに氷を入れる。さらに、上から塩を入れ、しっかりと閉じる。準備しておいたバスタオルの中央にフリーザーバッグを置き、バスタオルでくるみ、ゴムでしばる。



5 20分間、まずは振り、疲れてきたら転がす。



6 缶がとても冷えているので、軍手をして取り出す。(−15℃になることもあるよ!)



## さあ、試食しよう!

豆知識

これは、明治時代の初めにできた日本初のアイスクリーム屋さんの作り方と、仕組みが同じなんですよ!

氷の代わりに、雪をぎゅっとつめてもできます。このような作り方をしてみると、アイスの味も特別になるかも!?