



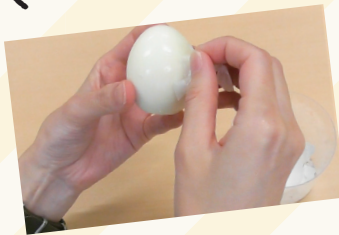
# たまごでチョーク

## じゅんぴするもの

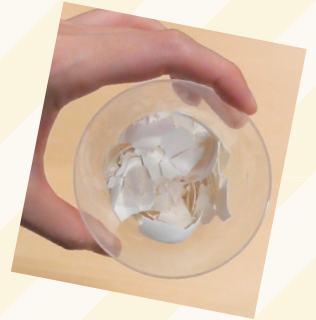
- ・たまご…4こ
- ・こむぎこ…小さじ1
- ・水…小さじ1.5
- ・チャックつきのふくろ
- ・丸いもの(空きビンなど)
- ・すりばち もしくは  
コーヒーミル
- ・画用紙がようし
- ・テープ
- ・わりばし

### 1. たまごのカラをむく

ゆでたまごでも  
生たまごでもだいじょうぶ!  
とにかくカラを用意しよう。



うすかわが  
たまごのカラに  
のこらないように  
気をつけてね!



### 2. たまごのカラを細かくする



カラをチャックつきの  
ふくろに入れて、  
空きビンなどを転がそう。



すりばちやコーヒーミルなどで  
さらにカラを細かくしよう。

### 3. こむぎこと水をくわえてませる

まずはこむぎこを入れて  
ませよう。



こながまざったら、  
水を入れてさらにませよう。

チョークの  
もとになる生地が  
できました!



ねんどみたいに  
まとまってきたらOK!

#### 4. 画用紙のつつを作る

画用紙を、ペンなどの  
ちょうどよい太さのものに  
まきつけよう。



テープでぐるぐるとめたら、  
中のペンなどをひきぬこう。

画用紙のつつができるよ。

#### 5. つつのそこをふさいで、かたを作る



つつのところに  
テープをはろう。



チョコの  
かたが  
できました！

#### 6. かたに3で作った生地をつめる

わりばしなどを使って、  
生地をおしこもう。



力を入れすぎると、  
つつのそこにはったテープが  
やぶれてしまうので  
気をつけてね！



#### 7. 1日おいて、かわいたら かんせい！



チョコの  
できあがり！



しょくべに  
食紅などをまぜて色をつけたり、  
かたの形を変えてみたりして、  
自由に自分だけのチョコを  
作ってみてください！

動画はこちらから！

