



# Ice cream

Let's Try!

オーストラリア出身のジェームスと一緒に作ろう！

## 【INGREDIENTS】

2packs of cream  
300ml of condensed milk  
1 teaspoon of vanilla extract

## 材料

生クリーム 2パック  
練乳 300ml  
バニラエッセンス 小さじ1

## 【準備】

Wash your hands !  
(手を洗おう)

Put ice and water in a bowl (bowl①)  
(氷と水をボウル①に入れる)

Put a different bowl (bowl②)  
in bowl①  
(ボウル①の上にボウル②を  
重ねる)

## 【How to make】 作り方

①Put 2 packs of cream  
into the bowl.  
(クリームをボウルに  
入れる)

②Mix the cream for  
5 minutes.  
(クリームを5分間  
フォークでまぜる)  
ミキサーでまぜてもOK！

③Put 300ml of  
condensed milk in the  
bowl and mix.  
(コンデンスミルク300mlを  
入れてまぜる)

④Put 1 teaspoon of  
vanilla extract in the bowl  
and mix  
(さらにバニラエッセンス  
小さじ1入れてまぜる)

⑤Let's wrap  
the bowl and put it  
into the freezer  
for 6 hours.  
(ボウルにラップを  
かぶせて冷凍室で  
6時間冷やしたら  
できあがり！)



詳しい作り方は那須塩原市公式YouTubeチャンネルをチェック！！

<https://www.youtube.com/user/nasushiobaracity>

那須塩原市学校教育課英語教育推進班 0287-37-5349