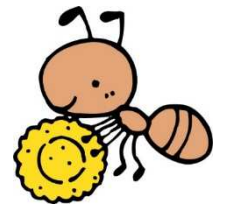




お月見団子



<材 料> お月見団子
作り方

白玉粉 1袋 絹豆腐 1丁 水 適量

☆醤油40cc 砂糖50g みりん大さじ1/2 水25cc 水溶き片栗粉小さじ1/2

<作り方>

- ① ボールに、絹豆腐・白玉粉を入れて良くこねて硬さを水で調節する。
- ② ①を一口大に丸めて、茹でて良く冷やす。
- ③ 鍋に☆の材料を入れ火にかけて、かき回しながらとろみが付くまで火を通す。
- ④ ②をお皿に盛り付けて、③をかけて出来上がりです。



<ワンポイント>

醤油のタレ以外にもごまなどもおいしいです。おうちでぜひチャレンジしてみてください。
保育所では白玉は2歳から、子どもが食べやすいように、お部屋でハサミを使いカットしておやつで提供しています。