

みなさま、こんにちは。



今日は、給食室からお団子の作り方をお知らせします！  
毎年、《子どもの日》の前のこの時期に、子ども達と一緒によもぎ団子作りをしています。白玉粉をこねたり丸めたりするのが、とても上手な子ども達。今年はみんなで作る事が出来なくて残念ですが、ぜひご家庭で作ってみてください。

【材料 50個分】

・白玉粉 200g ・水 200cc弱 ・小豆 200g ・砂糖 200g ・塩 少々

【作り方】

白玉団子

① 鍋にお湯を沸かしておく。

② ボールに白玉粉と水を入れて、耳たぶくらいの固さにこねる。



③ ②を一口大に丸めて真ん中をつぶし、ラップを敷いた上に置いておく。



④ ③をお湯に入れて茹でる。団子が上がってきて少ししたら、水を入れたボールに入れる。



あんこ(小豆を水に漬けておかなくても、美味しく作れます。)

① 小豆は水で洗ったつぷりの水で茹で、沸騰したら一度茹でこぼす。



② もう一度たっぷりの水を入れ、あくをとりながら指でつぶせるくらい柔らかくなるまで煮る。



③ 小豆が柔らかくなって水分がなくなってきたら、砂糖を加え混ぜながら煮る。好みの固さになったら塩を加えて火を止める。

※冷めると固くなるので、少しゆるめで止めるのがポイントです。



お団子にあんこをのせて出来上がり！！

白玉粉によもぎ粉を混ぜてよもぎ団子にできます。

市販のあんこを使うと手軽に作れます。