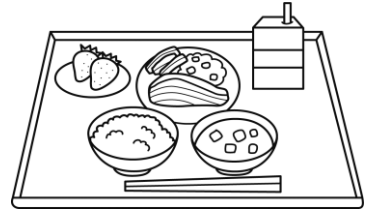


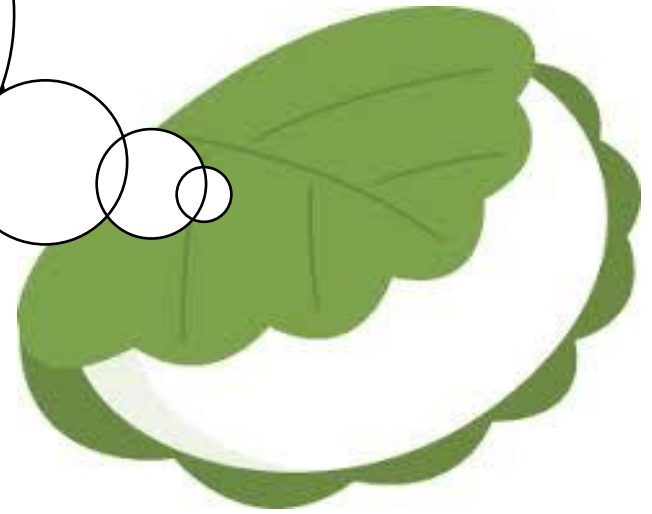


# 上北小 給食レシピ

## かしわもち



5月5日は端午の節句です。  
 柏の葉っぱに包んだかしわもちを  
 食べて、お祝いをしましょう。簡  
 単な作り方なので、ぜひチャレン  
 ジしてみてください。



ざいりょうめい 材料名	ぶんりょう こぶん 分量(6個分)	き かたなど 切り方等	つく かた 作り方
しらたまこ 白玉粉	75g		① こしあんを6等分にして丸めておく。
きぬ どうふ 絹ごし豆腐	100g		② 柏の葉を水洗いして、水を切っておく。
さとう	小さじ1		③ 耐熱ボウルに白玉粉・絹ごし豆腐・さとうを入れて、生地が均一になるまでよく混ぜる。
こしあん	100g		④ 電子レンジで1分加熱し、水でぬらしたゴムベラで混ぜる。
かしわ は 柏の葉	まい 6枚		⑤ ④を数回繰り返し、生地に透明感が出たらOK!
			⑥ クッキングシートに生地を取り出し、シートを使って生地がなめらかになるまでよくこねる。
			⑧ 生地を6等分にする。(ぬれてる手orビニール手袋使用)
			⑨ 楕円形に伸ばし、あんこを包んで、柏の葉で包む。

### 【ポイント】

○ 本来は上新粉と水で作りますが、白玉粉と豆腐を使うことで作りやすく、冷めても柔らかいおもちに仕上がります。

○ ③の生地を一口大(20~30個)に丸めて、沸騰した湯でゆでれば白玉団子の出来上がりです。