

# これでわが家も給食の味?!

夏休み中、ご家庭でお子さんと一緒に料理できそうなレシピをご紹介します。どちらも白玉粉を使ったデザートですから、白玉粉をこねたり、丸めたり、包んだり、お子さんと一緒に楽しくできる作業があります。

お試しください、我が家の味にしてください。

## 《びっくり白玉》

材 料	分量 10個分	作 り 方
白玉粉	150g	①小松菜はラップにくるみ30秒前後電子レンジで加熱し、絞ってから、包丁でみじん切りにする。 ②白玉粉をボールに入れ、絹豆腐と①の小松菜、砂糖を加え、みみたぶぐらの柔らかさになるようにこねる。（硬い場合は水を加えて調節してください。） ③生地を10等分し、ひとくちチョコを包み丸める。（チョコがはみ出さないようにしっかり包みます。） ④沸騰したお湯に入れ、ゆでる。 ⑤浮いてきたらすくい上げ、水を切り、きな粉をまぶして出来上がり。 ※小松菜を入れなくても良いです。
絹豆腐	100g	
三温糖 (上白糖でも可)	大さじ3	
小松菜	1茎	
ひとくちチョコ	10個	
きな粉	適量	

## 《ぺったんごま団子》

材 料	分量 10個分	作 り 方
白玉粉	150g	①白玉粉をボールに入れ、絹豆腐と砂糖を加え、耳たぶぐらいの柔らかさになるようにこねる。（硬い場合は水を加えて調節してください。）
絹豆腐	80g	
三温糖 （上白糖でも可）	大さじ3	②つぶあんを耐熱容器に入れ、ラップをふわりとかけて1分加熱する。
つぶあん	約80g	
A黒ねりごま	小さじ1	③②のつぶあんに、Aを加えよく混ぜて、冷めたら10等分にして丸めておく。
A黒すりごま	大さじ2	
Aごま油	大さじ2	④①の白玉粉を10等分し、手のひらで丸く広げ、③のつぶあんを包み、少しずつつぶして、平丸の形にする。
白いりごま	約80g	
サラダ油	適量	⑤④の表面に、白いりごまをしっかりとつける。
		⑥フライパンにサラダ油を少し多めに入れ、弱火にかけて⑤の白玉を両面焼く。白玉粉が半透明になったら出来上がり。

※中に包むものは、こしあんでも良いです。

その他に、白あんや、チョコレート、レーズンなどのドライフルーツ、かぼちゃやさつまいもペースト、などなどご家庭でアレンジしてお楽しみください。