

おすすめ!

きゅうしょく

# 給食レシピ～草だんご～



ざいりょう こぶん  
【材料 20個分】

だんご

- じょうしんこ  
・上新粉 80g
- しらたまこ  
・白玉粉 150g
- よもぎ粉 5g
- さとう 15g
- きぬとうふ  
・絹豆腐 150g
- みず てきりょう  
・水 適量

きなこ

- きなこ 30g
- さとう 5個
- しお しょうしょう  
・塩 少々

つく かた  
【作り方】

- ①ボウルにだんごの材料を入れ、よく混ぜる。  
※白玉粉は粒が大きいので、つぶすようにこねます。
- ②①が耳たぶ位の硬さになるまで、水を少しずつ加え、よくこねて丸めます。
- ③鍋にたっぷり湯を沸かし、②をゆでます。  
おだんごが浮いてきたら、氷水にさらします。
- ④きなこ、さとう、塩を混ぜる。  
冷やしたおだんごにまぶしてできあがり!