

## みたらし団子

材料（4人分）

団子粉（または白玉粉）100g、三温糖 24g

濃口しょうゆ 12g、片くり粉 6g

水 40cc

- (1) ボールに、団子粉を入れ、水を少しずつ入れてまぜあわせて、耳たぶぐらいのやわらかさにして、ひとかたまりする。
- (2) 2～3cm ぐらいの団子を作り沸騰した湯の中に入れて、浮き上がってきたら、冷水につける。
- (3) 鍋に、水・三温糖・濃口しょうゆを入れ、炊いて水とき片くり粉でとろみをつけてあんを作り、(2)にまぶす。



### 栄養士からのコメント

あんのかわりに、きな粉・小豆あんなどで食べるとまたおいしいです。

### 注意事項

咀嚼力の未熟な年少児は、細かく切るなど工夫が必要です。