

☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

お月見団子

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
白玉粉	140g	一口大	①かぼちゃを茹でてつぶす。
豆腐	40g		②白玉粉に豆腐、かぼちゃを入れてよく
かぼちゃ	40g		こね、(耳たぶくらいの固さになるま
きな粉	30g		でこね、生地が固い場合は、水を入れ
砂糖	30g		る。) 一口大の団子を作る。
塩	一つまみ		③沸騰したお湯に②を入れて茹でる。
			④きなこに砂糖と塩を入れて混ぜる。
			⑤茹でた団子にきな粉をまぶす。



ワンポイント