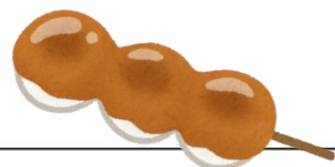





# 食育 9月



## みたらし団子

お月見は9月21日  
です! ぜんまい 

(材料 15コ分(5串))

- ・白玉粉 130g
- ・糸豆腐 130g

◇タレ◇

- ・しょうゆ 大2
- ・みりん 大2
- ・片くり粉 大2
- ・砂糖 大4
- ・水 150cc  
by cookpad

- ① 白玉粉と糸豆腐をよくこねる。
- ② 身つぶくらいになったら15コ分に丸める
- ③ 沸とうしたお湯でゆでる。浮いてから2~3分。
- ④ ギャルにあげ冷水でひやす
- ⑤ みたらしのタレ加熱し団子にかけて完成

作ってみて  
くださいね!



## ユーリンチー

今月の給食メニュー  
です! 簡単でおいしいよ♡

(材料)

- ・鶏お肉 2枚
- or 鶏もも肉
- ・片くり粉
- ◇タレ◇
- ・簡単酢 大4
- ・しょうゆ 大2
- ・ゴマ油 小1
- ・しょうがチューブ 3cm
- ・白ネギ 好きなだけ

- ① タレはまぜておく
- ② 鶏肉は一口大に切り片くり粉をつける。
- ③ 180℃の油であげます
- ④ お皿に盛りつけ、まぜておいたタレをかけ完成!

