子どもがよろこぶ！

簡単レシピ

所要時間（目安）：30　分

豆腐団子

豆腐が入っているので柔らかく食べやすいです。

【材料】（大人2 人分）

白玉粉	…	40g	きな粉	…	7g	砂糖	…	3g
木綿豆腐	…	60g	砂糖	…	7g	しょうゆ	…	3g
			食塩	…	少々	水	…	6g
						片栗粉	…	1．5g

【作り方】

① 豆腐は軽く水を切る。

② 白玉粉に①の豆腐を混ぜてよくこねる。

③ 耳たぶくらいの硬さになったら、10円玉の大きさの団子にする。

④ たっぷりのお湯を沸かして団子入れる。団子が浮き上がってきたら冷水に入れ冷ます。

⑤ きな粉をつける。

子どもと
いっしょに

白玉粉と豆腐を混ぜてこねる。
団子に丸める。
きな粉をつける。

代用・アレンジＯＫ！

みたらし餡でも
おいしいです
よ！！
今の季節、よも
ぎを摘んできて
入れてもいいで
すね。

小松市給食担当者会