



あらやこども園

# チーズ入りみたらし団子(1人分)

おやつ



## \* 材料名

白玉粉	20g
プロセスチーズ	3g
水	適宜
砂糖	3g
しょうゆ	1g
水	6g
片栗粉	1g

A

## \* 作り方

1. ボウルに白玉粉をいれて、水を加え混ぜる。
2. 耳たぶくらいの固さになったら、生地を手にとり、小さく切ったチーズを包み込み丸める。
3. 沸騰したたっぷりのお湯に2を入れていく。
4. 浮いてきて1分ほど経ったら、氷水にとりあげる。
5. 小鍋にAを入れて火にかける。砂糖がとけたら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
6. 完成した白玉の水気を切って、お皿に盛り付け、5のタレを上にかけたらできあがり。

## 【先生方のコメント】

とても簡単で、子ども達と一緒に作れます。みたらしの餡がかかっていますが、チーズの存在感は失われません。通常の白玉団子より、チーズ入りのほうが人気です。おかわり分も完食してくれます。

