



2020年9月10(木)

1. 白玉粉とお豆腐をジップロックの中で混ぜます。
～みんな上手にお団子の生地を作りました♪♪～





おいしくなあれ



2. 丸めて、おへそを作ります。 ～みんな上手に丸めました♪♪～



3. 茹でて、冷やして出来上がり。 ～お鍋の中のお団子が浮かんで来たら出来上がりの合図★～



4. みんな一緒にいただきます♪♪ ～おいしい♥おかわり！！と喜んで食べていました★～





★ 白玉団子のレシピ ★



材料(4人分)

白玉粉 80g
絹ごし豆腐 100g
す。

作り方

- ①白玉粉と絹ごし豆腐を合わせてよくこねる。
- ②丸めておへそを作って茹で、水にとって冷やす。

みんな上手にお団子を作
っていました★
10月1日はお月見です。ご
家庭でもお団子を作ってみ
てください😊

