



# ★ さつま芋団子作り ★

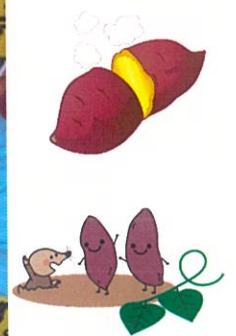
## ～ つき組クッキング ～



2023年11月26日(木)

### 1. さつま芋をお鍋で茹でます✧

～さつま芋を茹でる前と茹でた後を比べてみました☆～



## 2. さつま芋を冷ましている間にタレを作ります！

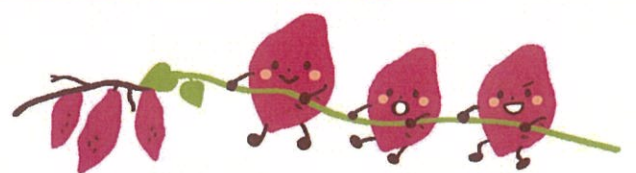
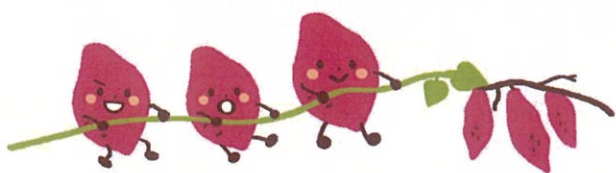
～甘じょっぱい匂いが♡部屋中に♡～



## 3. さつま芋の皮をむきます✧

～火傷に気を付けて☆上手にきれいにむけました♪～





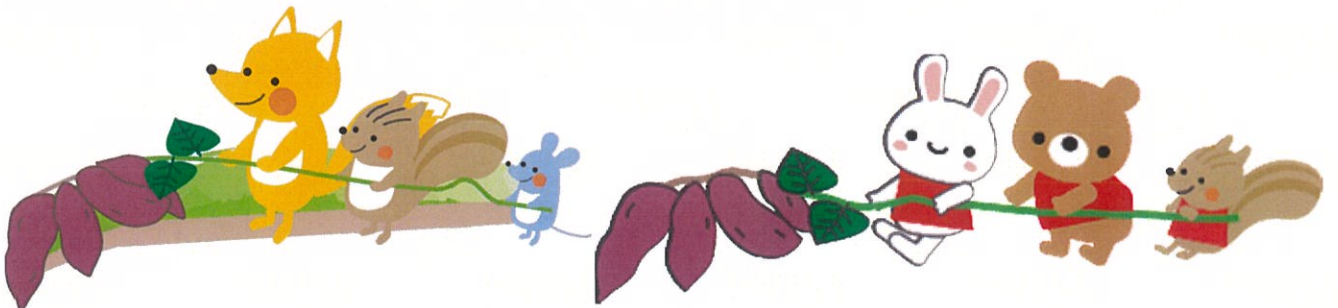
#### 4. 皮をむいたさつま芋を手でつぶします！！ ～袋の中でモミモミ♪さつま芋がつぶれる感触を楽しみました★～



さつまいも  
やわらかくて  
気持ちいい！

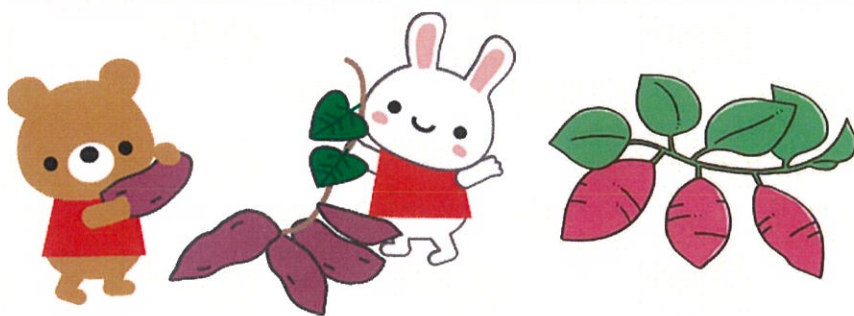


だんだん  
つぶれて  
きたよ♪



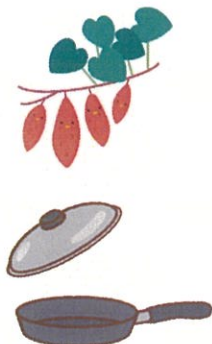
## 5. つぶしたさつま芋に粉を混ぜてお団子を作ります ✨

～お団子は好きな形にします★みんな色んな形を作りました★～



## 6. お団子をフライパンで焼いていきます！

～お団子を焼くとお部屋中がいい香り♪♪～

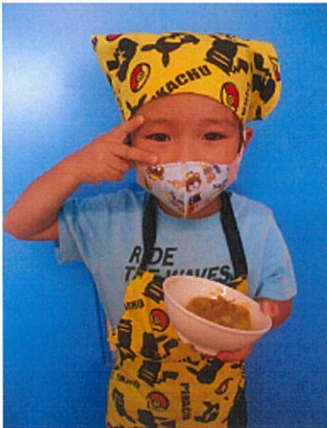


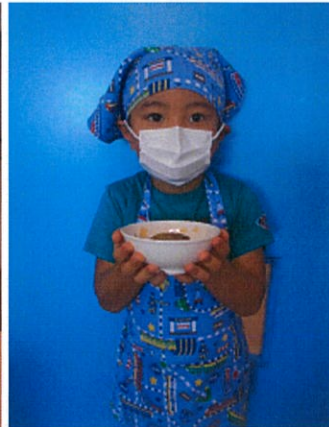
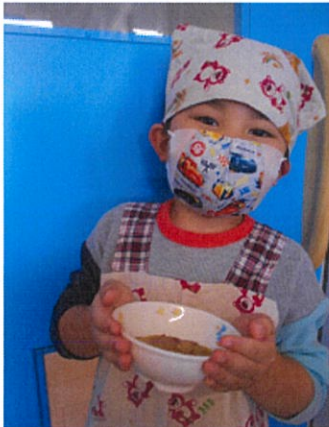


だんだんと焼けてきて  
いい匂い♪♪  
早く食べたいな～😊

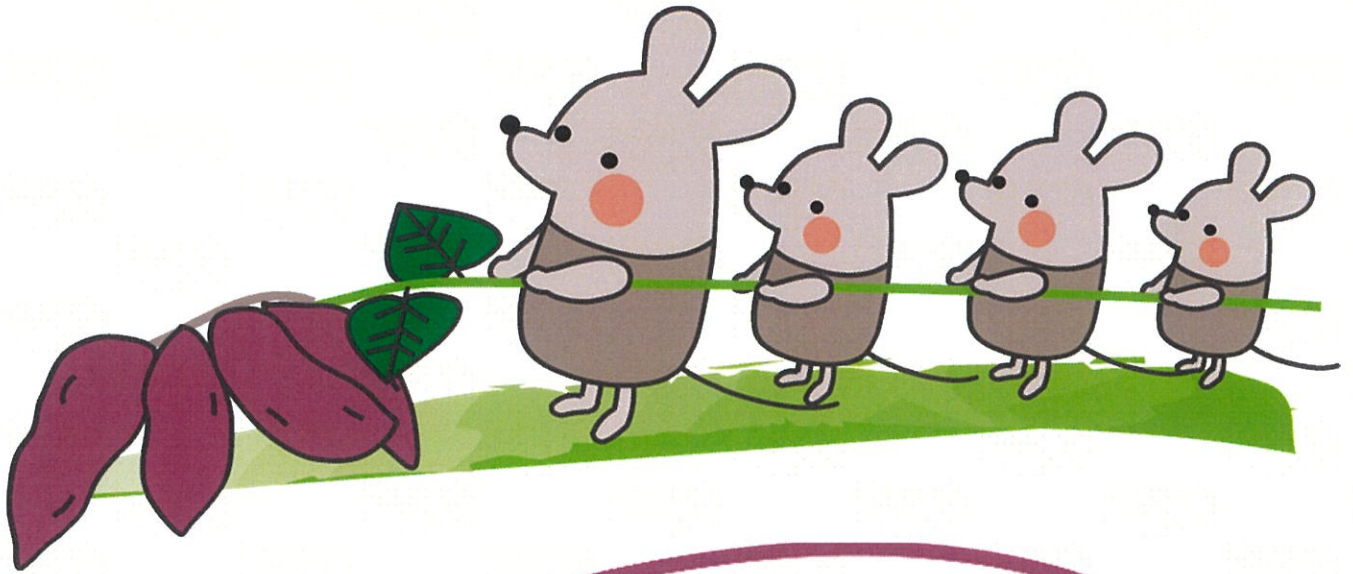


### 7. 焼いたお団子にタレをかけて完成！ ～みんな一緒にいただきます♪♪～





久しぶりのクッキングだったつき組さん！しっかりと話を聞いて  
作ることが出来ました☆さつま芋が苦手な子も、自分で作ったお団子は  
美味しかったようで、おかわりまでキレイに食べていました◎  
「また作りたい」「家でも作るんだ」と楽しそうに話してくれるつき組さんでした♡



### さつま芋団子の作り方

#### 材料（幼児5人分）

さつま芋	400g
片栗粉	30g
薄力粉	8g
サラダ油	適量
～タレ～	
砂糖	16g
みりん	7g
濃口醤油	10g

#### 作り方

- ①さつま芋は2～3cm厚さに切り、水にさらして茹でる。
- ②さつま芋が茹で上がったら、皮をむいてつぶす。
- ③②に片栗粉・薄力粉を加えてよくこね、食べやすい大きさに丸める。
- ④フライパンに油をひいて③のお団子に焼き色がつくまで両面を焼く。
- ⑤小鍋でタレの材料を温め、焼いたさつま芋団子の上からかけて出来上がり☆

※さつま芋団子の生地のかたさを見ながら水を足してください。

※さつま芋以外のじゃが芋や里芋で作っても美味しいです☆

