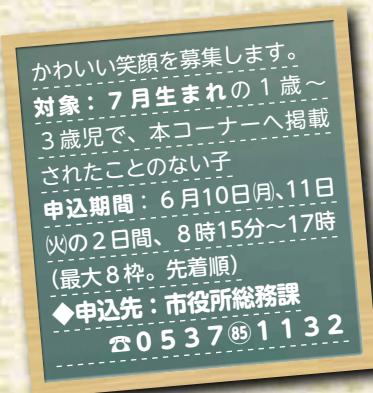


かわいい
あまえぎのたから5月
生まれの
元気な子竹田充希くん1歳
(東町)小松幸隆くん2歳
(中町)大石恵仁くん2歳
(門屋)清水咲ちゃん2歳
(佐倉三区)藤田夏芽ちゃん3歳
(女岩区)栗山陽都くん3歳
(下比木)永井 静ちゃん3歳
(門屋)岡村 翼くん3歳
(新野南)

材料(4人分) = 624 kcal

白玉粉 100g
 水 100cc
 つゆひかり粉末 2g
 つぶあん 大さじ8
 ◆水 200cc
 ◆片栗粉 小さじ2
 ◆砂糖 大さじ2
 ◆塩 少々
 ★つゆひかりは渋みが抑えられているので子どももおいしく食べられます！

- 1 ボウルに白玉粉とつゆひかり粉末を入れ、少しづつ水を加え混ぜる。
- 2 1を手で丸めて、中央にくぼみを作り、沸騰した湯でゆでる。浮かび上がったら、冷水で冷やす。
- 3 【◆かたくり餡】鍋に水を入れ、沸騰したら砂糖と塩を入れ溶かす。火を止め、水溶き片栗粉を少しづつ加えながらとろみが出るまで混ぜる。
- 4 器に白玉・つぶあんを盛り、3をかける。