

ひまわり組(5歳児)クッキング

★よもぎ団子作り★

5月は、新緑の季節！！道端にもよもぎが出始め、触れるとよもぎの香りが広がります♪保育園の周りで食せる新鮮なよもぎを摘むことはできないけれど、昔ながらの季節の味を堪能できるように、毎年5歳児でよもぎ団子を作ります。作った団子は、午後のおやつにみんなで頂き、よもぎの風味を味わいます。食育クッキング楽しんでます！

☆材料☆20個分

- ・よもぎの粉 8g
- ・うるち粉 166g
- ・もち粉 166g
- ・ぬるま湯 460cc
- ・あんこ 200g
- ・片栗粉
(打ち粉適量)



☆レシピ☆

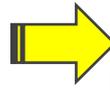


- ① よもぎ粉、うるち粉、もち粉を混ぜ、ぬるま湯を加えながら、耳たぶくらいの固さにする。
- ② ①をひとまとめにし、ゆでやすいようにドーナツ形(輪)にしてゆでる。浮いてきてから2～3分ゆでる。
- ③ ②をざるにあげて、ひとまとめにする。さらに20個に分ける。
- ④ ③を餃子の皮のように丸く広げ、中心にあんこをおいて包み、丸く形を整えてできあがり！！



よもぎの葉
ギザギザしているね

葉をゆでてすりつぶして団子に混ぜるけれど、スーパーでよもぎの粉が売っていて手軽に作れるよ！



片栗粉で打ち粉をしながら丸めていくとべたつかないで作れるよ



完成！！

みんなで協力してできました！



自分達で作ったよもぎ団子
とってもおいしかったね♡

イメージできて楽しく見れる絵本です♪



作：さとうわきこ
出版社：福音館書店

絵本作品内容

おなじみのばばあちゃん、野草の香りいっぱいよもぎ団子料理を紹介します。

栄養士から作り方を教えてもらい真剣な表情☆



団子やあんこを丸めてから包んでいくよ！



手袋にくっついて苦戦する子もいましたが、片栗粉をつけながらだんだんとコツをつかんでたくさん作れたよ！！みんながおいしく食べてくれると思うとわくわくする♡

