

（ ）おうちで作ろう！（ ）
みんな大好き給食メニュー



写真は中沢保育園で撮影しました

Vol.25

みたらし豆乳もち

片栗粉を使った、なめらかな新食感のおやつ。
きな粉やあんなどをかけても甘くておいしい
です♪

小さなお子さんは、保護者と一緒に食べてくだ
さい。

■材料（5～6人分）

調整豆乳 … 400 g

片栗粉 … 45 g

砂糖 … 25 g

◎

しょうゆ … 大さじ 1 強

砂糖 … 大さじ 4 弱

水 … 60 g

片栗粉 … 小さじ 1 と 1 / 2

■作り方

① 鍋に豆乳、片栗粉、砂糖を入れてよく混ぜる。

② ①を火にかけ、粘り気が出るまで混ぜる。

※焦がさないように、弱～中火で鍋の底をこするようにして混ぜてください

③ 水で濡らしたバットなどに②を入れて、表面を平らにならし、冷蔵庫で 1 時間程度
冷やし固める。

④ ◎を別鍋で加熱し、よく混ぜてとろみをつける。

⑤ ③を食べやすい大きさに切って④をかける。