



もぐもぐだより10月

枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記

2日 ひまわり組 白玉だんご作り

今回は、私たちと一緒に白玉だんご作りをしました。最初に材料を見せると、すぐに「白玉粉」「豆腐」と反応があり、白玉粉は知らない子もいるかなと思っていたので、さすが年長さんと感心しました。次に、豆腐を袋の中でつぶす作業、豆腐と水を白玉粉に入れて混ぜる作業は、班ごと順番に全員が体験しました。その後、ひとりひとりに生地を渡して9等分にしてから丸めてもらいましたが、同じ量で9等分にする、というのが難しかったようです。出来あがったおだんごをおぼんまで運ぶ時、形が崩れたり、落としそうになったり、と最後にヒヤッとする場面もありましたが、みんなおだんご作りを楽しんでやっていました。



豆腐が入っていると、冷めてもかたくなりにくいんだよ

へーそうなんだ！



豆腐を班のみんなでつぶすと、袋の上から豆腐が出てきそうになり、袋口を押える人は大変！



白玉だんごの生地をこねるのがとても楽しかったようで、次の班にまわすよ、と言ってもなかなか手を離さない子ども達でした。



きれいなまん丸のおだんごにしたいくて、何度も丸め直す子も。出来上がったおだんごの並べ方が、一列、二列、バラバラ、といろいろでした。おやつにおいしく食べました。



8日 まん丸ほっぺのりすさんカレー

すみれ組では、「りすさんのほっぺ、まん丸だね」と先生が言うと、「ほんとだ～」とりすのマネをして、子ども達が自分のほっぺを膨らませ、お友達と顔を見せ合い、にらめっこが始まりました。他のクラスの子も達も、大好きなカレーをほおばり、りすみたいにまん丸ほっぺになっていました。



24日 誕生会

白和えは、年に数回しか出ないからか馴染みがないようで、「白和えって何？」と聞いてくる子もいて、「豆腐だよ」というとびっくりした様子でした。しかも、今回は洋風白和えということで、なんとマヨネーズ入り。りんごも入って、おいしいと好評でした。



毎月、誕生月の子にかわいい旗付きの給食を出しています。今月は、りすさんの旗。一緒にパチリ！「お誕生日おめでとう」



〈子どもたちに人気のレシピ〉

ひまわり組が作った、豆腐入り白玉だんごのレシピです。豆腐が入っているため、普通の白玉だんごより柔らかく、くっつきにくく、子どもでも食べやすくなっています。

豆腐入り白玉だんご

〈材料〉約20個分(作りやすい量)

- 白玉粉 100g
- 絹ごし豆腐 100g
- 水 適宜

みたらしあん(作りやすい量)

- 砂糖 大さじ4(36g)
- しょうゆ 小さじ2(12g)
- 酒 小さじ1(5g)
- 片栗粉 大さじ1/2(6g)
- 水 大さじ4(60g)

☆ きなこ(きなこと同量の砂糖、塩少々を混ぜる)、黒蜜、あんこ、ごまあん(黒すりごまと同量の砂糖、しょうゆ少々を混ぜる)などでも、おいしいです。

〈作り方〉

- ① ボールに絹ごし豆腐を入れ、なめらかになるまでつぶす。(清潔な袋の中に入れて、袋の外からもみつぶせます。)
- ② ①に白玉粉を入れてこね、そこに水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの固さになるまでしっかりと練り合わせる。ひと塊になって、手にくっつかなくなればこね上がりです。
- ③ 生地をだいたい20等分し、食べやすい大きさになるよう丸め、真ん中を少しくぼませる。
- ④ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら白玉だんごを入れる。2～3分で浮いてきたら、さらに1分くらい茹でる。
- ⑤ ボールに冷水を用意して、茹で上がった白玉を鍋からすくい取って入れる。白玉が冷えるまで、何度か水を変える。
- ⑥ みたらしあんを作る。鍋にみたらしあんの材料を入れて火にかけ、絶えず混ぜながら、とろみがつくまで煮る。
- ⑦ みたらしあんの粗熱がとれたら、白玉だんごにからめる。

