



給食室をのぞいてみよう！

～月見だんご編～

れいわ ねん がつ にち ちゅうしゅう めいげつ じゅうごや
令和2年10月1日は、「中秋の名月（十五夜）」でした。
ぎゅうしょく おつきみこんだて ちょうりし
給食でもお月見献立で、調理師さんの手作り月見だんごができました。調理師さん
んが月見だんごを作っている様子を紹介したいと思います。



- ④ 給食のつきみだんごの材料は、だんご粉、白玉粉、上白糖、食塩、水です。それらを合わせて、しっかりとこねていきます。



- ③ おなじ大きさになるように、1つずつ丁寧に丸めていきます。



- ② 沸騰したお湯の中に、まるめただんごを入れてゆがきます。



- ① だんごに火が通ってしばらくすると・・・



ぶかぶかとだんごが
浮かんでいきます☆

⑥ だんごが浮いたら、水にあげます。



⑤ 水気をきって、クラスごとに分けていき、きなこをまぶし混ぜ合わせたら、手作り月見だんごの完成です☆だんごも1人3個になるようにわけていきます！



今日は、1200個以上のだんごをひとつひとつ丁寧に丸めて作ってくれました！

～手作り月見だんご～ 材料（約30個分）

・だんご粉	150g	(きなこ)	
・白玉粉	50g	・きなこ	50g
・上白糖	1g	・三温糖	50g
・食塩	0.5g	・食塩	1g
・水	160g		

