



白玉ぜんざい

材料名	1人分	作りやすい分量	目安	切り方	作り方
白玉粉		100.00 g			①白玉団子を作る。 ②鍋に水、ゆで小豆を入れて火にかける。 灰汁が出てきたら、取り除く。 ③三温糖、塩を入れて、味を整える。 ④お椀に白玉団子、③を入れる。
水		100.00 g			
ゆで小豆	20.00	180.00			
三温糖	8.00	48.00	大さじ5.5		
並塩	0.20	1.20	ひとつまみ		
水	60.00	240.00			

○ポイント

- ・給食では小豆の食感を楽しむために、ゆでている間に、半分程度の小豆をつぶしています。

★白玉団子の作り方

- ①ボールに白玉粉を入れ、少しずつ水を加えながらこねる。
※耳たぶくらいの硬さになるまで調整する。
- ②小さく切り、生地を丸め、最後に中央を軽く押さえて平らにする。
- ③たっぷりのお湯で白玉団子を茹でる。白玉団子が浮いてきたら完成
- ④お湯からあげ、冷水にとり冷やす。

