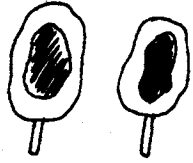


ごはんて
つくろう!

ごへいもち

あまからくて
おいしいよ!!



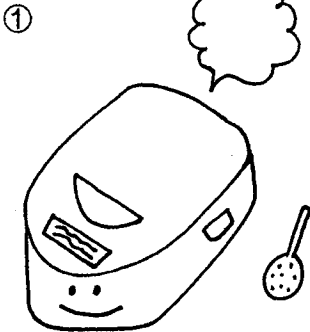
さかえまち児童館
幼児の日 おやこクッキング
2016. 6. 23

材料 (28こぶん)

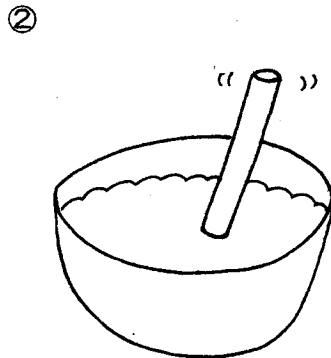
ご飯 3合
かたくりこ 片栗粉 適量

みたらしあん
さとう おお 大さじ4
☆砂糖
しょうゆ おお 大さじ4
☆しょうゆ
かたくりこ おお 大さじ2
☆片栗粉
みず 200cc
☆水

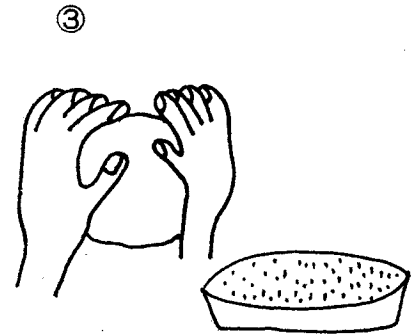
作り方



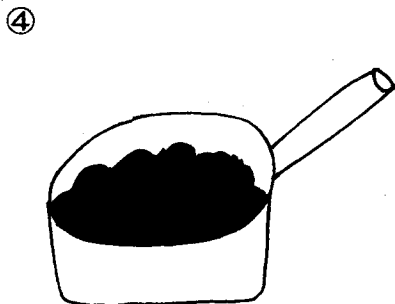
① すいはんき 炊飯器でお米を3合
炊く。



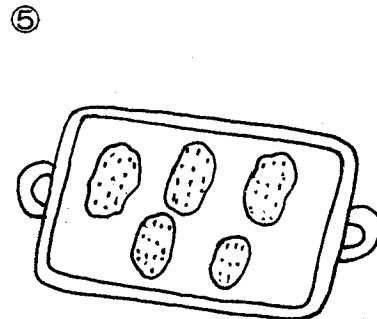
② ご飯を麺棒でつぶす。(多少
つぶの粒が残っていてもOK)



③ て 手にかたくりこ 片栗粉をつけて丸
く形を整える。



④ みたらしあん
☆の材料をすべて鍋の中
に入れ、火にかける。
とろみがついたら火から
おろす。



⑤ ホットプレートやフラ
イパンで両面を焼き、
みたらしあんを塗った
らできあがり。

