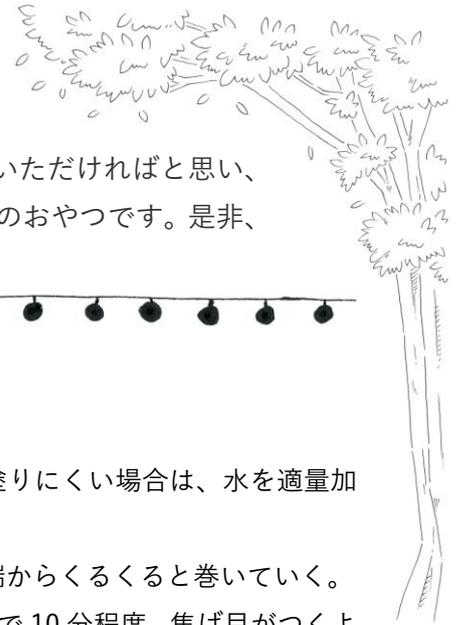


おうちでくっきんぐ！

ご家庭で過ごす時間のなかで、お子さんと一緒に「食」を楽しんでいただければと思い、園で提供している料理をご紹介します。今回は、子どもたちに人気のおやつです。是非、お試しください。



あんこ巻き

＊材料（10個分）

春巻きの皮 10枚
市販のあんこ 100g
水 適宜



＊作り方

- ①市販のあんこで少し固く塗りにくい場合は、水を適量加え、柔らかくする。
- ②春巻きの皮に①を塗り、端からくるくると巻いていく。
- ③200℃に予熱したオーブンで10分程度、焦げ目がつくように焼く。
(フライパンやホットプレートで両面を焼いても可)

【アレンジポイント】

今回はあんこを使いましたが、園では「いちごジャム」や「とかしバター＆砂糖」を塗って作ることもあります。他にもとろけるチーズなど、様々なバリエーションが楽しめます。

また、巻き方の工夫（ギュッと巻く、フワッと巻くなど）で食感が変わるので、いろんなパターンをお試しください。

芋もち

＊材料（2人分）

じゃがいも 中1個（100g）
片栗粉 小さじ2
サラダ油 適量
しょうゆ 適量



＊作り方

- ①じゃがいもの皮をよく洗い、4等分に切り、柔らかくなるまでゆでる。
- ②①の粗熱がとれたら、皮をむき、ポリ袋に入れてつぶす。
- ③②に片栗粉も加え、粉っぽさがなくなるまでこねる。
- ④③を2等分にし、平たく丸める。フライパンやホットプレートに油をひき、生地を並べ、蓋をして焼く。
- ⑤両面に焼き色がついたら、しょうゆをスプーンなどで両面にぬる。

【アレンジポイント】

新じゃがのおいしい季節にぴったりのおやつです。園では、出来上がった芋もちに焼きのりを巻いて、「いそべもち風」にすることもあります。また、生地に青のりや粉チーズを混ぜたり、焼く際にバターやごま油を使っても、おいしく仕上がります。つぶしたり、丸めたりと子どもたちも一緒に楽しめるレシピです。

アツアツのじゃがいもに注意しながら、一緒にお楽しみください。