

こめ こな 【米からつくる粉】

☆「鏡開き」の日の給食に「お汁粉」がでた。
あの「白い団子」は、なにでつくるの？

① 白玉粉（もち米のデンプン）

◇ 粉にしたもち米

◇ 水の中でデンプンを取り出す。



② 米からつくる粉のなかまたち

◇ 上新粉 → ふつうのお米（うるち米）の粉

→ 草餅、柏餅

◇ もち粉 → もち米の粉

◇ だんご粉 → もち米+うるち米

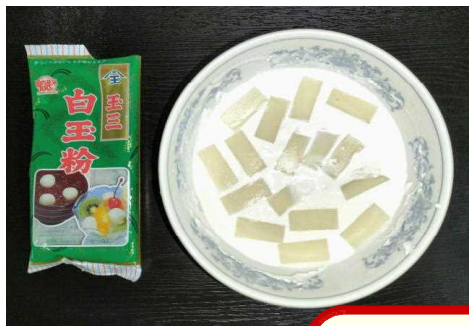


かしわ 柏もち

だんご みたらし団子

くさ 草もち

しらたまこ さんかつけい まめもち
 ★白玉粉で「三角形の豆餅」をつくってみた…。



しらたまこ き かい
 白玉粉・切りもち をレンチン (3回くらい)。



あか まめ くわ かたち ととの
 赤えんどう豆を加え、形を整えて…



まめだいふく そと おな あじ
 豆大福の外がわだけと同じ味です

さんかつけい き かんせい
 三角形に切って完成!!

はつけん
【発見&オススメ】

◇ にほんじん ほうほう こめ りょう
 日本人は、いろいろな方法でお米を利用しているんだね!

◇ ケーキやクッキーもよいけれど、たまには「おもち」にチャレンジしてみては?

い がい かんたん
 意外に簡単だよ!!