



あっという間に時は過ぎ今年もあと1か月となりました。写真を振り返って見ていると、体だけでなく顔つきもお兄さんお姉さんになっていて成長が見受けられます。
 11月15日は【七五三】でした。子どもの成長を祝って給食にはお赤飯、おやつには千歳をイメージしたきなこあめを作りました。お赤飯は苦手な子どもも多かったようですが【日本の和食】を大切に、食事を楽しんでもらえたらと思います。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ **きなこあめ** ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



<材料>子ども2~3人分

- きなこ : 50g
 - 水あめ : 60g
 - 砂糖 : 20g
 - 水 : 30ml
 - きなこ : 20g (まぶす用)
- } 必要量



<作り方>

- ① きなこはザルでふるう。
- ② フライパン(or鍋)にきなこ水あめをいれて手でよく混ぜ合わせる。
- ③ 弱火にかけながら全体がまとまるまでよく練る。



ポイント

火にかけながら混ぜることで水あめが柔らかくなりよく混ぜられます

砂糖水・・・

小鍋に分量の砂糖と水を入れて砂糖が溶けるまで中火にかけ

- ④ 粉っぽさがある場合は砂糖水を作り硬さを調整する。
- ⑤ 濃い茶色になりしっとりしてきたら火をとめ粗熱をとる。



パサついてまとまらない・・・

砂糖水を少しづつ
加える



手でまとまるぐらいの硬さに



- ⑥クッキングシート(20cm×30cmぐらい)にきなこの半量を広げて粗熱がとれた生地をのせる。
- ⑦麺棒などで5mmの厚さに伸ばし残りのきなこもまぶし全体に広げる。
- ⑧生地がなじむまで15～20分ほど常温でおいこく。
- ⑨包丁で好きな大きさに切る。
- ⑩全体にきなこがからんだら完成!



15日はおやつを食べる前に生地ときなこを袋にいれて「モミモミ～グルグル～」と掛け声をしながら子ども達と一緒にきなこをまぶして食べました。

前日にきのこの観察をしていた子ども達は「きなこ」と「きのこ」が混ざってしまったのか「きのこおいし～」と言いながら食べていました。

