



9月給食だより

月見だんご



月見だんごには、関西と関東で違いまた地域でも形が異なります。

関東では、丸型が一般的ですが関西では楕円形、芋型に形づくり、きな粉を振りかけます。(芋型というのは芋名月にちなんでいるのかも知れません。

十五夜の朝に団子を作る記述がありますが、団子の大きさは三寸五分(10cm)とあります。かなり大きいです。また15個団子を重ねるのは難しく、9段、4段、1段の14個ですと安定がいいのですが15個の場合ひと工夫が必要です。

Lets Cooking with KIDS!

月見だんご

材料 (15個分) ・上新粉 600g 熱湯 700ml

作り方

1. ボウルに上新粉を入れ、熱湯を2~3回分に分けて回しながら菜箸でかき混ぜる。
 2. 手で触れるくらいの温度になったら、ぐちゃにならないように全体をよくこねる。
 3. ②を棒状にのばして15等分し、両手のひらで一一つ球状に丸める。
 4. 湯気の立った蒸し器にさらしの布巾を広げ③をのせて、蓋して30~40分蒸す。
 5. 蒸し上がった団子を素早くとり出し、うちわであおいで風を送り、団子につやを出す。冷めたら盛り付け
- ※十五夜に供えた団子は薄く切り網焼きし砂糖醤油をかけて食べるのはおすすめです。

