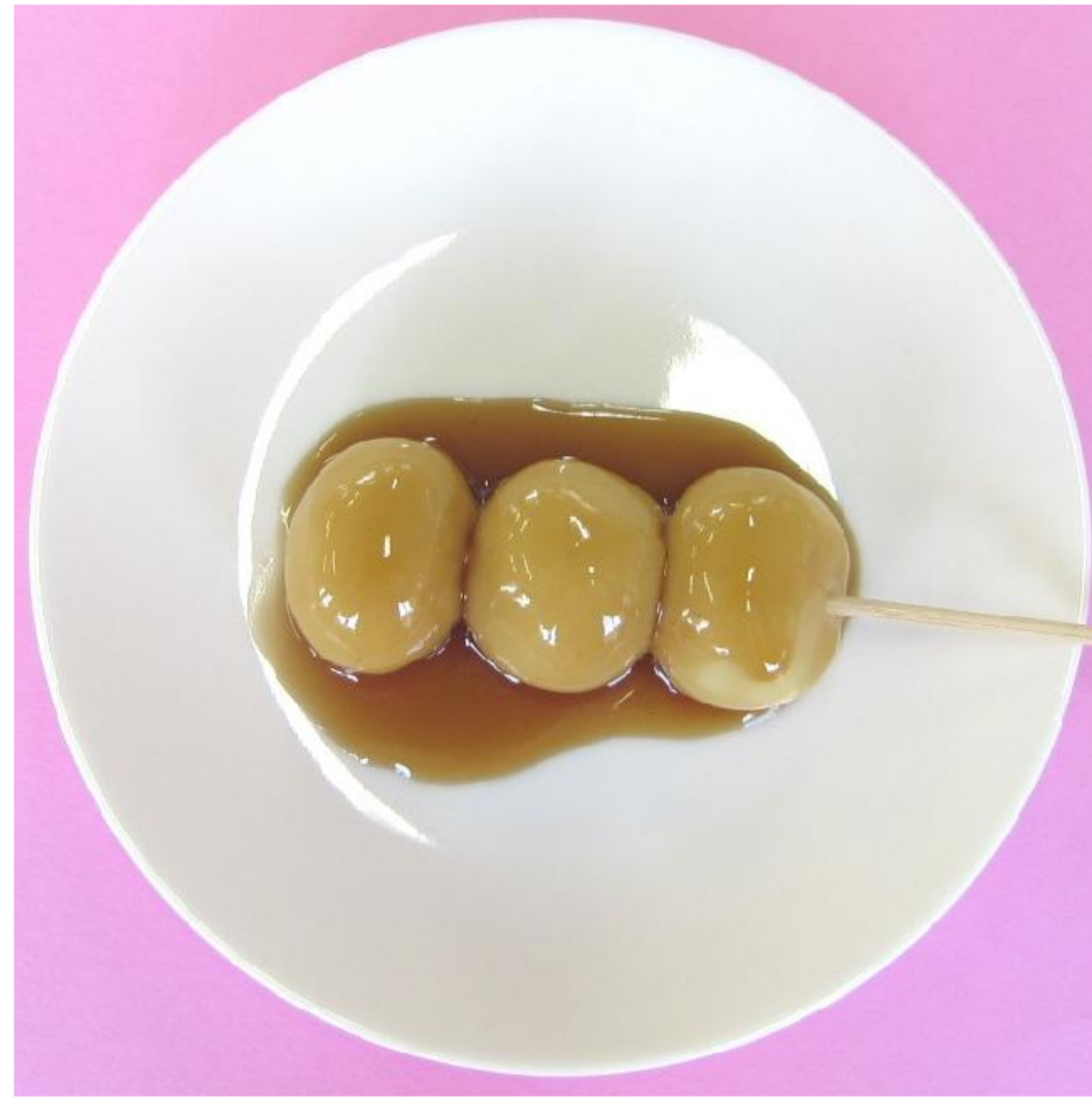


# 豆腐みたらし



## ■ 説明

平成28年度学校給食料理教室より

## ■ 材料と分量

<1人分>

- ・白玉粉.....15g
- ・木綿豆腐.....12g
- ・牛乳.....8g
- ・砂糖.....1g
- (たれ)
- ・水.....20g
- ・砂糖.....12g
- ・しょうゆ.....5g
- ・片栗粉.....1g

## ■ 手順

### 1. 調理

- ①ボウルに白玉粉と牛乳を混ぜ合わせふやかしておく。そこへ豆腐を混ぜ合わせ全体をよく捏ねる。
- ②滑らかになったら、1人3個の割合で団子を作り、沸騰したたっぷりの湯の中に入れる。団子が浮いてきたらそのまま数分茹でた後、すくい上げ、水の中で冷ます。
- ③鍋にたれの材料を全て入れ、火にかけ、トロミがついたら水切りした団子を加え、たれをからめる。
- ④竹串に団子を3個刺し、鍋に残ったたれを再度煮詰めて上からかける。