



のびのび通信

令和7年2月15日 由木保育園

寒い日が続いていますが、暦の上では立春を迎え、暖かな日々が待ち遠しいですね。子どもたちは寒さに負けず、毎日戸外遊びを楽しんでいます。進級のため、縦割りのチームに分かれ、それぞれ新しいお部屋に移動した2歳児さん。おねえさんおにいさんたちと一緒にになり、毎日がわくわくドキドキ。新しいおもちゃにも興味津々で、使い方を優しく教えてもらいながら楽しんでいる様子がみられます。

こそだて応援隊！ ～親子でクッキング！～

ひなまつりまであと少しですね。親子で作れる簡単な「さくらもち」のレシピをご紹介します！



「さくらもち」

【材料】10個分

・白玉粉	70g
・薄力粉	90g
・上白糖	20g
・食紅（赤）	少々
・こしあん	300g
・桜の葉（塩漬け）	10枚
・水	200ml
・サラダ油	適量

【作り方】

- 1) 桜の葉は軽く水洗いし、10分、水につけておきます。
- 2) 白玉粉と上白糖を合わせ水を半量入れて溶かします。
- 3) 薄力粉と残りの水を加えて混ぜ合わせてから、こします。
- 4) 食紅を入れ色付けしたら、フライパンを中火で熱します。
- 5) サラダ油を薄く敷き、生地を小判型に流し、両面焼き粗熱を取ります。
- 6) こしあんを、丸めて5)で巻き、さらに桜の葉で巻いたら完成です。

コツ・ポイント

水を混ぜるときは一度に入れず、様子を見ながら行う。まずは白玉粉が溶ける程度の量で。生地は薄力粉が入った後はダマになりやすいので、必ずこしてから焼く。