

# 給食レシピ おしるこ

## 《 作り方 》

### 《材料》

小豆(あずき)(乾)……100g  
グラニュー糖……大さじ4  
塩……ひとつまみ  
水……400ml(2カップ)  
白玉餅(または餅)……お好みの数で

1. 小豆は、水洗いしてたっぷりの水と一緒に煮る。  
沸騰したら水を足し、再沸騰したら湯を捨てる。
2. あらためて分量の水を入れ、小豆を煮る。  
(水分量は2カップぐらいを保つ)  
途中水を足しながら、やわらかくなるまで煮る。
3. グラニュー糖を加えさらに煮る。最後に塩を加え味を整える。
4. 白玉餅……給食では冷凍のものを使っています。  
茹でてからさっと水にとり、ぬめりを取る。汁の中に入れる。白玉粉で作ってももちろんOK. 餅を焼いてもどうぞ!

