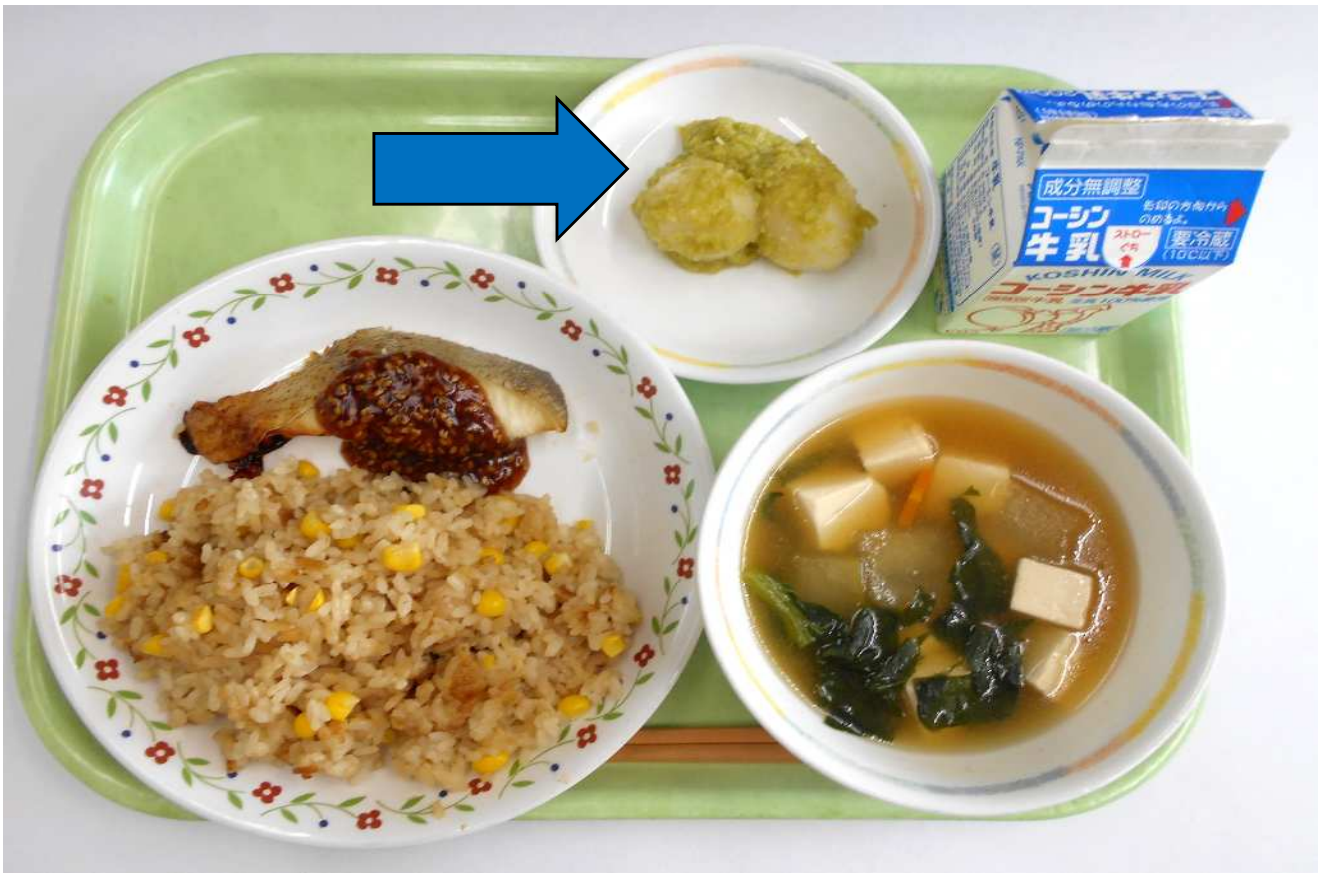
ずんだもち

中学校

食材料		4人分量(g)	切り方など
A	白玉粉	100.0	
	上白糖	4.0	
	水	32.0	
枝豆		52.0	
砂糖		22.0	大さじ２強
塩		0.1	
片栗粉		2.0	小さじ１弱
水		2.8	

作り方

①Aを混ぜ合わせ、丸く成型する。
②鍋に湯を沸かし、①をゆで、浮いてきたら冷水にとる。
③枝豆をゆで、さやから出し、ミキサーにかける。
④鍋に③・砂糖・塩を入れ火にかけ、水溶き片栗粉を入れてとろみをつけて冷ます。
⑤②の白玉を器に盛り付け、④をかける。

コメント

葛飾区内産の枝豆を使用して、ずんだもちを作りました。
地元で生産されたものを地元で消費する地産地消の取り組みになります。農産物を運ぶ距離が短くなることで、エネルギーとCO2排出量の削減につながり、環境へ負担を軽減します。