

Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 土曜日) and rows for specific dates (2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30). Each cell contains a dish name and its ingredients.

中秋の名月『お月見』

中秋の名月を『十五夜』は、秋の美しい月を見ながら収穫に感謝する日と言われ、十五夜には、15個のお団子をお供えます。

お月見の見えるところにお団子と、秋に収穫される果物やススキと一緒に、感謝と祈りを捧げましょう。



お月見のお団子は白玉粉や、上新粉で作ります。白玉粉で作るときは、豆腐を入れるとなめらかになり、子どもたちも食べやすくなります。たいよう・はなめ団子クッキングします。

お月見団子の作り方♪

- 作り方
材料：10個分
・白玉粉 100g
・絹ごし豆腐 100g
みたらしのたれ
・しょうゆ 大さじ2
・さとう 大さじ3
・水 大さじ4
・片栗粉 小さじ2

作り方
①白玉粉と、豆腐を混ぜてよくこねて一口大に丸める。②沸騰した鍋に①を入れ、茹でる。(団子が浮いてきたら1分ほどOK) ③②を冷水にとって、冷ます。④みたらしのたれは、材料すべて鍋に入れ火を通す。

