



令和2年

## ★切干大根もち

【材料】(約20個)

切干大根	40g
ちりめん	7g
ねぎ	25g
白玉粉	160~200g
塩	少々
水	約130cc
油	適量
しょうゆ	適量

【作り方】

- ① 切干大根を水でもどす。
- ② 切干大根は小さくきざむ。ねぎは小口切りにする。
- ③ ②とちりめん、白玉粉を加え、耳たぶより少しやわらかめになるまで様子をみながら水を加える。
- ④ ③に塩を入れ混ぜる。
- ⑤ フライパンで焼く。
- ⑥ 仕上げにしょうゆをぬる。

※そしゃくカアップにも！



善通寺市 子ども課