

分類	()50分以内でできるメインメニュー (○)10分以内でできるサブメニュー			
献立名	三色団子			
材料・分量 (十二)本分	(材料名)	(分量)	(概量)	完成写真 
	・ 上新粉	60 g		
	・ 砂糖	60 g		
	・ 水	100 ml		
	・ 苺ジャム	5 g		
	・ 抹茶(菓子用)	小さじ3分の1杯		
	・ 片栗粉	適量		
作り方				
※下準備等				
○ 材料を計る。				
○ 上新粉・砂糖を「白」団子用, 「桃」団子用, 「緑」団子用にそれぞれ3等分する【上新粉: 20g, 砂糖: 20g】。				
①「白」を作る。上新粉20g, 砂糖20g, 水35mlを耐熱容器に入れてよく混ぜる。				
②ラップで蓋をして, 電子レンジで1分間あたためる。いったん取り出してよく混ぜる。	③「②」に再び蓋をして, さらに1分間あたためる。よく混ぜて水分をとばす。	④「③」を片栗粉を少しまぶした板の上に取り出し, 12等分にして丸くする。		
				
⑤「緑」を作る。「①」と同じ分量の材料に抹茶を入れる。作り方は②～④と同じ。	⑥「桃」を作る。上新粉20g, 砂糖20g, 水30ml, 苺ジャム5gを耐熱容器に入れてよく混ぜる。あとは②～④と同じ。	⑦つまようじに緑・白・桃の順に指して完成。		
				
(備考) 緑・赤の色を出すために, 食紅などの着色料を使ってもいいです。ジャムは入れすぎると酸味が出るので注意。				