



日本(岐阜県)
Japan

五平餅

(調布市滝坂小学校)

【 材料 (給食5人分) 】

米	150g	白すりごま	7g
もち米	150g	白みそ	7g
〔 酒	5cc	赤みそ	7g
〔 水	310cc	砂糖	20g
		しょう油	25cc
		酒	7cc
		みりん	15cc



【 作り方 】

- ①米ともち米を合わせて炊く。
- ②調味料を全て混ぜ合わせて加熱し、たれを作る。
- ③①が炊けたらつぶして小判型に丸める。
- ④③にたれをつける。
- ⑤オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。

ポイント

お米ともち米の割合はお好みで調整してください。おやつにもおすすめです。

給食ではたれにすりごまを入れていますが、くるみを入れたり卵黄を入れたり各家庭や地域によって色々な味があるそうです。