

しおかぜ

第12号



JA 三原 幸崎支店 三原市幸崎能地3丁目11-15
TEL: 0848-69-1221

令和4年12月14日発行

幸崎地区のみなさまこんにちは☺

今年も残すところあと少しですね! **2022年**は沢山の方にご利用頂き、**ありがとうございました。**みなさまにとっての**2022年**はどんな年でしたか? 今年1年を振り返ってみるのも良いですね♪ 年末に向け忙しくなると思いますが、**元氣に新年**をお迎えしましょう!! **まだまだ寒い日が続く**ので、**寒さ対策と体調管理**には十分注意して下さいね ☺🍎

～幸崎支店ふれあい活動 親子で料理体験 2022～

12月10日(土)に料理体験を開催し、親子7組(計19人)にご参加頂きました。

食と農の木切さを学んでもらう事を目的に、昨年も大好評頂いた**みかんもち**とさつまいもを使った**いももち**を作りました!



↑ おしあがったさつまいもをつぶしています!



↑ おもちとさつまいもを混ぜ合わせて...



↑ あんこを包み、楽しくねじります!!

おもちをまぶして**完成**!! ☺

甘さもちもちでと〜ってもおいしかったです!!

★ いももち ★

(材料) もち米...2合

サツマイモ...600g

あんこ...500g ・ きな粉...2袋 (適量)



(作り方)

- 1、もち米は前日の朝、といで水につけておく。
- 2、当日もち米をザルへ上げて、10~30分水切りする。
- 3、あんこは適量な大きさ(30個ぐらい)に丸めておく。
- 4、サツマイモはピーラーで皮をむいて、適当な大きさに切ってむし器でむす。
- 5、水切りしたもち米をうすに入れて、むすのスイッチを押す。
- 6、むし上がったら、つく・ねるのスイッチを押す。
- 7、サツマイモがむしあがったら、ボールに入れてつぶす。
- 8、もち米がだいたいついたら、スイッチを切って、木しゃもじでもちの真中を広げてくぼみを作り、つぶしたサツマイモをいれ、つく・ねるのスイッチを入れ、木しゃもじでよく混ぜるようにつく。
- 9、きな粉をまろぶたの中に入れておく。
- 10、全体がよく混ざったら、スプーンでもちをすくってまろぶたにいれ、丸めたあんこを真中において包み、きな粉をまぶす。

料理体験を終えた子どもたちから、「おもちをねじるのが楽しかったけど楽しかった」「みんなが料理するののが楽しかった」などの嬉しい声が届きました! 保護者の方からも、「子どもと楽しく料理が出来ました」とご好評頂きました!! 昨年に引き続き、開催出来た事を嬉しく思います!! ご参加頂いたみなさん、**ありがとうございました**☺

← 実際に使ったレシピです!