



## フルーツ白玉



### 材料（作りやすい分量）

白玉粉	50g
絹ごし豆腐	20～30gぐらい
お好みのジャム	大さじ1～2

ピンク団子	いちごジャム
むらさき団子	ブルーベリージャム
きいろ団子	マーメイドなど

みかん缶詰	
パイナップル缶詰	
ももの缶詰	など、好きなフルーツ缶詰を適量
缶詰シロップ	適量

### 作り方

- ①白玉粉にジャムと絹ごし豆腐を入れ、しっとりまとまるまでこねる。  
※絹ごし豆腐は少しずつ様子を見ながら入れる。耳たぶぐらいのやわらかさになるように豆腐の量を調節する。
- ②好きな大きさに丸め、沸騰したお湯に入れる。
- ③団子が浮き上がって1～2分ほどしたら、すくい上げ、冷水にとって冷ます。
- ④好きなフルーツ缶詰、みかん缶詰のシロップ、団子を合わせる。

### ひとくちメモ

フルーツ白玉は子供たちが大好きなデザートです。給食では、冷凍の団子を使っていますが、家では白玉粉で団子をつくってみましょう。一般的には、白玉粉に水を加えますが、絹ごし豆腐を入れて仕上げると、冷蔵庫に入れても固くならず、おいしく食べられます。ジャムを入れたので、ほんのり甘く、優しい色合いがかわいいです★

