

バナナの包み焼き



材料（5人分）

バナナ	2本
砂糖	大さじ1
バター	10g
餃子の皮	10枚

★ 作り方 ★

- ①バナナは、皮を剥いて輪切りにします。
- ②フライパンに砂糖、バターを入れてバターが溶けたら①を入れて軽く焦げ目がつく位炒めておきます。
- ③餃子の皮に②を包み、水をつけてよくとじます。
- ④オーブントースターで焼いて、焦げ目ができたら出来上がり。
*チョコペンで目や鱗を書いて、鯉のぼりにすることもできます！

かしわもち風だんご



材料（10個分）

白玉粉	100g
水	100g
ほうれん草ピューレ	適量
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ2
みりん	大さじ1
片栗粉	大さじ1
水	大さじ3

★ 作り方 ★

- ①白玉粉は分量の2/3は水を加え、耳たぶ位の柔らかさにまとめ、小判型に整えます。残りの白玉粉の1/3は、ほうれん草のピューレと水で耳たぶの柔らかさ位にします。
- ②白色の小判型の上に緑色の葉っぱに見立てて、合わせます。
- ③沸騰したお湯で茹でます。
- ④みたらしあんの材料を鍋に全部入れ、よくかき混ぜて火にかけてとろみをつけます。
- ⑤お皿にみたらしあんを敷き、その上に団子をのせて出来上がり。