

お菓子で作ったおせち8種 七草がゆ

お正月のおせち料理を、お菓子でおいしくアレンジします。
おせちに苦手意識のあるこども達も、パクパク食べちゃうこと間違いなし！！



くるみとアーモンドの田作り



食べる小魚	・・・	40g
くるみ	・・・	20g
アーモンド	・・・	20g
さとう	・・・	大さじ3
みりん	・・・	大さじ1
酒	・・・	大さじ1
しょうゆ	・・・	大さじ1

- 1、食べる小魚とナッツ類を天板に載せて、180度に予熱したオーブンで3～4分加熱する。
- 2、調味料をフライパンに入れ、一煮立ちしたら①を加えて絡ませ、バットに広げてさます。

市松模様のスクエアケーキ



ホットケーキミックス	・・・	200g
牛乳	・・・	120cc
たまご	・・・	1個
ピンク		
イチゴジャム	・・・	大さじ2
緑		
抹茶	・・・	大さじ2
さとう	・・・	大さじ1
無色		
さとう	・・・	大さじ1

- 1、ホットケーキミックス、牛乳、たまごをボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- 2、1の生地を4等分にし、ピンクと緑の材料をそれぞれ混ぜ込む。
- 3、残りの生地（1/2）はひとつにまとめ、無色の材料を加えておく。
- 4、卵焼き器で2の生地を焼き、4等分にする。
Point! ・端に寄せて、縦長に焼きあげる。
- 5、無色の生地は少し大きめのフライパンに流し、その上に4を市松になるように重ね巻き込む。

ココアチュールのリボン巻き



卵白	・・・	1個
グラニュー糖	・・・	40g
薄力粉	・・・	20g
バター	・・・	15g
ミルクココア	・・・	小さじ2

- 1、ボウルに卵白を入れて泡立て器でほぐす。
- 2、グラニュー糖を加え、いっきに混ぜ合わせる。
- 3、振った薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 4、溶かしたバターを加え、なめらかになるまで混ぜる。
Point! ・泡立て器ですくい、たらたらと落ち、あとが残るくらいを目安に。
- 5、シートを敷いた天板に大さじ1ほど4をすくい、スプーンの背で丸く広げる。
- 6、180度のオーブンで10分焼き、菜箸を芯にして丸める。真ん中にリボンを巻く。

栗きんとんのパイ包み



さつまいも	・・・	150g
栗の甘露煮	・・・	1瓶
さとう	・・・	小さじ1
みりん	・・・	小さじ1
塩	・・・	1つまみ
餃子の皮	・・・	10枚

- 1、さつまいもは皮をむき、大きく角切りにして湯がき裏ごしする。
- 2、栗の甘露煮の汁とさとう、塩を加えてよく混ぜ合わせる。栗も加えておく。
- 3、餃子の皮で包み、グリルに並べて3分弱焼く。

Point! ・焦げそうになったらアルミをかぶせて調節する。

黒豆コーヒーゼリー



黒豆	・・・	1瓶
粉寒天	・・・	2g
水	・・・	250cc
さとう	・・・	大さじ1
インスタントコーヒー	・・・	大さじ1/2

- 1、鍋に水と粉寒天を入れ、火にかけて沸騰したらタイマーで2～3分沸騰させながらかき混ぜる。
- 2、さとうとコーヒーを加え、溶かしてから火を止める。
- 3、型に流し込み、冷やし固める。

タピオカのジュース漬け



乾燥タピオカ	・・・	150g
りんごジュース	・・・	適量
食紅(赤)	・・・	少々
みかんの皮		(柑橘系なら何でもよい)

- 1、熱湯に食紅を加え、タピオカを漬けておく。
- 2、弱火で15分湯がき、ぬめりを取るよう一度洗い、みかんの皮に入れ、りんごジュースがタピオカにかぶるくらい注ぎ入れる。

アンゼリカ



蒟蒻の水煮	・・・	適量
さとう	・・・	蒟蒻と同量
水	・・・	蒟蒻の1/2
グラニュー糖	・・・	適量

- 1、鍋にさとうと水を加えて、煮立ったら斜めに切った蒟蒻を加える。
- 2、そのまま一晩置いて汁気を取り、表面にグラニュー糖を振りかける。

れんこんとごぼうのチップス



れんこん	・・・	適量
ごぼう	・・・	適量
サラダ油		

- 1、れんこんとごぼうを薄切りにして水にさらしておく。
- 2、水気をよくとり、160度の低温に熱した油でじっくりとキツネ色になるまで揚げる。
- 3、塩をふる。



新年にずっとおせちを食べるのはなあ・・・という方に朗報です！
黒豆やごぼう、れんこん、栗きんとんなどの残ったおせちを使って
新しい味にチャレンジしてみませんか？

七草がゆ



米	・・・	1/2合
水	・・・	700cc
大根(葉含む)	・・・	1/6本
かぶ(葉含む)	・・・	小2個
小松菜	・・・	3株
塩	・・・	小さじ1/4

- 1、米は洗ってざるにあげる。
- 2、大根とかぶの根は1 cm位に切り、熱湯でさっと茹でておく。
葉は熱湯でゆでてから水に取り、冷めたらしぼって細かく刻む。
- 3、小松菜も同じように茹でてから細かく切る。
- 4、鍋に水と米を加え、大根とかぶの根も加えて火にかける。
- 5、炊けたら葉物も加え、塩も加えて味をととのえる。

Point! ・炊飯鍋を使って、コンロのおかゆモードで炊いてみましょう！

1月7日に七草を食べると万病を防ぐという言い伝えがあります。
春の七草には、せり・なずな・ごぎょう・はこべ・すずな(かぶ)・
すずしろ(大根)・ほとけのざがあります。

