

2022年  
9月

いるまるくんクッキングレシピ

# 月見だんご

作ってみよう！



## ポイント！

今年の十五夜は  
9月10日（土）です。  
月見だんごをお供えて、  
お月様を見てみよう。



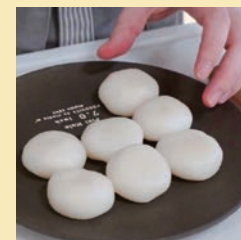
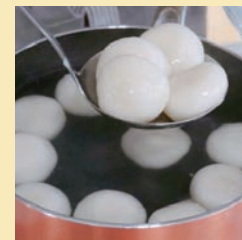
## 作り方

- 1 ボウルに材料を入れて、木べらで全体を混ぜ合わせます。
- 2 手でこねながら耳たぶくらいのやわらかさになったら、生地をひとまとめにします。
- 3 15等分にして、丸めます。
- 4 なべにお湯をわかし、団子を入れて5分ほどゆでます。
- 5 冷水に取り、水気を切ります。
- 6 器に盛り付けます。下から9、4、2個ずつ並べて出来上がりです。

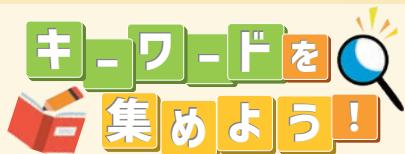
お供えが終わったら、抹茶、きなこ、あんこなどつけて食べましょう。

## 材料 (15個分)

- ・上新粉・・・100g
- ・白玉粉・・・50g
- ・砂糖・・・小さじ2
- ・ぬるま湯・・・120ml



できあがり！



毎月の一文字の  
キーワードを11枚  
集めて答えを教えてね！

今月のキーワードは…



作り方を動画で  
チェック！▶▶▶▶  
作ったら感想や写真を送ってね！



発行先  入間ガス株式会社

〒358-0023 埼玉県入間市扇台 1-5-25  
TEL 04-2964-1571 FAX 04-2964-1575  
<https://www.irumagas.co.jp/>