

作ってみよう！おすすめレシピ

♣ ミルク♥くずもち



材料（4人分）	作り方
牛乳 200cc かたくり粉 20g さとう 20g *きなこ 20g さとう 10~20g 塩 ひとつまみ	<p>〈作り方〉</p> <p>① こげつきにくい鍋に、牛乳、かたくり粉、さとうを入れ、弱火~中火にかけ くるくるかき混ぜる</p> <p>こげやすいので 要注意！</p> <p>② おもちのように固まってきたら火を止める。</p> <p>③ 容器に移し、冷蔵庫で冷やします。</p> <p>④ 食べやすい量を器に取り分け、きなこさとう、塩を混ぜ合わせたものをかけてできあがり！</p> <p>*黒蜜をかけてもおいしくいただけます。 *材料を混ぜたら、ラップをかけず、レンジでチン！1分 → かき混ぜる → 同じくレンジでチン1分（これを固まるまでくりかえしてもできますよ！）</p>



やさしいあまさで、
 気持ちもやさしく
 なれそうです。

「全国の給食が中止になり、牛乳がたくさん残ってしまった、」
 というニュースが流れていました。牛乳は牛のお母さんが
 子牛に飲ませるはずのものを私たちがいただいている大切な
 ものです。少しでも無駄にしないよう、牛乳レシピを紹介
 しています。簡単に作ることができる「ミルクくずもち」を
 作ってみませんか。

