

生活する子ども

一緒に作ったら たのしい うれしい おいしい

じゃがいももち

いももちの材料 (1人分)

ゆでじゃがいも 30 g
片栗粉 6 g
水 1 g

オリジナルソースの材料 各適量

しょうゆ・中濃ソース・味噌
砂糖・ケチャップ・マヨネーズ

調理道具

ビニール袋 (s) = 人数分 クッキングシート = 人数分
紙カップ = 人数分 × 2 プラスプーン = 人数分 × 2
ホットプレート お皿 = 人数分
フライ返し又は大人用スプーン



じゃがいもを 2 cm角に切って
柔らかく茹で、1人分ずつ分ける。

ビニール袋に
じゃがいも・片栗粉・水を入れ、
じゃがいもをつぶしながら揉んで
材料を混ぜ合わせる。



材料をだんご状とめたら、
クッキングシートの上に乗せ
好みの形や個数に分ける。



いももちを焼いている間に、
材料の中から好みの調味料を
紙カップに入れて
オリジナルのソースを 2 種類作る。



180℃～200℃に温めておいたホットプレートに
いももちをのせ片面 3～5 分焼く。



焼きあがったら、皿に載せソースをつけながら食べる。

ポイント

- いももちをだんご状にした時、ポロポロする場合は水分を足す。
- オリジナルソースを作るとき、味のヒントは出しても作り方を指導しすぎない。
子どもの発想から面白いソースが生まれるので。

*流れがスムーズに進むと食べ終るまで入れて30分位です。